



מתכון

קציצות בשר וכרישה מוגשות לצד אורז



0דק'

סה"כ זמן הכנה

קציצות בשר וכרישה מוגשות לצד אורז

מצרכים:

חצי ק"ג בשר טחון, 2 תפו"א מקולפים, 2 גבעולי כרישה, 2 ביצים, שמן זית, 1 כוס אורז, 2 כוסות ציר עוף.

אופן ההכנה:

לקציצות :

חותכים את גבעולי הכרישה לטבעות ומרתיחים בסיר עם מים. במקביל מגרדים את התפ"א בפומפיה. את הפרסה הרכה מייבשים (סוחטים את המים) וטוחנים במטחנת בשר או קוצצים דק מאוד. בקערה מערבבים את כל החומרים למעט השמן. מחממים שמן במחבת, יוצרים מהבלילה קציצות ומטגנים.

מבשלים כוס אורז עם 2 כוסות ציר עוף.

בכרישה אוכלים את החלק הלבן וניתן להוסיפה גם לפשטידות, קישים, מרקים וסלטים.