

## קציצות בשר עם הרבה בצל מטוגן



### רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון
- בצל
- תפוח אדמה
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- קורט מלח
- קורט כמון טחון
- קורט פלפל לבן
- 1/2 2/1 כפית אגוז מוסקט

### הכנה

1. מכינים תערובת לקציצות: שמים בקערה את הבשר, מגרדים את תפוח אדמה ובצל אחד בפומפייה ומוסיפים לקערה. קוצצים כוסברה ואת התבלינים ומוסיפים לקערה. מערבבים לתערובת אחידה ומניחים בצד. אפשר לטעום עם קצה הלשון ולוודא שלא חסר מלח.
2. בינתיים חותכים את הבצל לרצועות דקות, מטגנים מעט-טיגון קל.
3. לאחר הטיגון מעבירים לצלחת חצי מכמות הבצל המטוגן ומניחים בצד. את החצי השני משאירים בסיר.
4. יוצרים כדורים שווים בגודלם מתערובת הבשר, מגלגלים לכדורים שטוחים ומניחים על הבצל שבסיר.
5. מפזרים מעל הקציצות את הבצל ששמרנו בצד. מבשלים על אש נמוכה כ - 60 דקות (ללא תוספת מים).

90 דקות

8 servings 8