

קציצות דגים



רכיבים

- חבילה דג טחון (רצוי מדג שמן - פלמידה, בקלה או לוקוס) (ידוע גם כבקלה, קוד)
- עגבנייה בינוניות
- פלפל אדום
- ראש שום גדול
- זר כוסברה
- ביצה
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם כמון טחון
- לפי הטעם שמן קנולה

הכנה

1. להשרות את הדגים במלח ומיץ לימון כ-30 דקות בערך, לשטוף היטב ולסחוט משאריות מים.
2. לחלק את שיני השום לשתיים - חצי לקציצות וחצי לסיר.
3. לטחון את הדגים יחד עם הכוסברה ושיני השום, להוסיף פפריקה, כמון, מלח, ביצה ומעט שמן, לערבב היטב ולהניח לעיסה להתמזג.
4. לקלף את העגבניות (אני בטוחה שכולן יודעות איך מקלפים), לחתוך לקוביות ולהכניס לסיר.
5. להכניס שיני שום חצויות, להוסיף מעט שמן לבשל, ולמעוך את העגבניות.
6. להוסיף רצועות גמבה, מלח, פפריקה וכוס מים רותחים. לבשל עד לרתיחה, ליצור קציצות בגודל כדורי פאלפל, להכניס לסיר ולכסות. לבשל עוד כ-15-20 דקות.
7. להנמיך להבה לקראת סוף הבישול, לזרות מעט כוסברה מעל התבשיל. מומלץ להגיש עם אורז לבן.בתיאבון.

75 דקות

4 servings 4