

קציצות עם פתיתים ברוטב עגבניות



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס מבושלים לפי הוראות ההכנה
- גרם גרון הודו טחון
- גרם נתח פרגית טחון
- קילוגרם עגבנייה תמר
- כפית אורגנו
- כפית פלפל לבן
- 3/4 4/3 כוס מים
- ביצה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- בצל מגורד
- בצל חתוך לקוביות
- גזר מגורד
- שיני שום כתושות
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים את קוביות הבצל בשמן זית, עד להזהבה.
2. במקביל חורצים (קלות) את העגבניות בסימן איקס. חולטים כ-4 דקות במים רותחים ומוציאים לקערה עם מים קרים.
3. קולפים את העגבניות ומוסיפים אותן לסיר עם הבצל.
4. מנמיכים את האש, מוסיפים אורגנו, פלפל לבן, שתי שיני שום כתושות, מלח ופלפל.
5. מבשלים כ-60 דקות, עד שמקבלים רוטב אחיד וסמיך. במידה והרוטב מסמיך לפני תום השעה מוסיפים מעט מים.
6. מטגנים קלות את הבצל והגזר ומצננים.
7. מערבבים היטב את הגזר והבצל המטוגנים עם השרים. מוסיפים ביצה, פטרוזיליה, את יתרת השום, מלח ופלפל. מערבבים היטב.
8. מכדררים כדורים בגודל כף, ומכניסים לתוך הסיר עם רוטב הקציצות.
9. מכסים חלקית את הסיר ומבשלים כ-30 דקות.

100 דקות

8 servings 8