

## קציצות מן הצומח ברוטב פיקנטי עם גרגירי חומוס



## רכיבים

- חבילה כדורי בשר צמחוניים
- כפות שמן זית
- שיני שום פרוסות גס
- פלפל ירוק חריף פרוס לעיגולים
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- כף לימון כבוש
- גרם גרגירי חומוס מוכנים לאכילה
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. בסיר בינוני מחממים שמן, מוסיפים שום, תבלינים, פלפל חריף ולימון כבוש, מערבבים ומטגנים דקה. מוסיפים את גרגירי החומוס ומים עד כדי כיסוי הגרגירים.
2. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ- 30 דקות.
3. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
4. במידה וחסרים נוזלים מוסיפים מעט מים רותחים, מוסיפים את כדורי הבשר הצמחוניים ומנענעים את הסיר קלות. מכסים ומבשלים עוד 15-30 דקות על אש נמוכה. תוך כדי בישול משגיחים שלא יתייבש ובמידה וצריך נוזלים מוסיפים מים רותחים לפי הצורך.
5. מפזרים כוסברה ומגישים.

70 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕