

## קציצות בשר בנוסח המזרח הרחוק



### רכיבים

- 3/4 4/3 קילוגרם גרון הודו
- פרוסות חלה
- ביצה
- בצל
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- כף ג'ינג'ר
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- בצל
- שיני שום
- כוסות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- סלסילות פטריות שמפיניון
- כף ג'ינג'ר
- טיפות שמן קנולה

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הקציצות (שאינם מסומנים כחומרים לרוטב), ומניחים בצד לאיחוד טעמים.
2. יוצקים מעט שמן לסיר רחב, מזהיבים את הבצל, מוסיפים את שיני השום הפרוסות, ומקפיצים לדקות ספורות, מוסיפים את הג'ינג'ר ומערבבים דקה-שתיים נוספות. יוצקים את ציר המרק, מערבבים, מוסיפים את יתרת המצרכים ומביאים לרתיחה.
3. יוצרים כדורים מתערובת הבשר, ומניחים בזהירות את הכדורים בעזרת כף, זה ליד זה בתוך סיר הרוטב.
4. מביאים שוב לרתיחה, מנמיכים להבה, ומבשלים כ-90 דקות על להבה נמוכה, בבעבוע מתון עם כיסוי חלקי.
5. טועמים ומתקנים תיבול.
6. מגישים עם אורז, או עם נודלס. בתיאבון!

180 דקות

12 servings 12