בישולים

קציצות דגים מבושלות במטבוחה מרוקאית

רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם פילה בקלה
- בצלים
- שיני שום
- כוס כוסברה
- 1/2 1/2 כף מלח
- פלפל ירוק חריף
- 1/2 1/2 כפית מלח, פלפל לבן
- חבילות סלט מטבוחה מסדרת סלטי השף של רפי כהן של צבר
- 1/2 1/2 כוס כוסברה
- לפי הטעם שמן זית

הכנה

1. מערבבים היטב בקערה את כל מרכיבי הקציצות, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. יוצרים מהתערובת קציצות פחוסות בקוטר של 8 ס"מ.
3. יוצקים את המטבוחה לסיר רחב, מוסיפים מים בכמות של חצי קופסת סלט מטבוחה ריקה. מביאים לרתיחה, ומוסיפים את הקציצות.
4. מפזרים כוסברה, מטפטפים שמן זית, מכסים ומבשלים כ-7 דקות עד שהקציצות מבושלות. בתיאבון!

6 servings 6