

קציצות עוף עם ציפוי שומשום בטעם אסייתי



רכיבים

- גרם עוף
- ביצה
- 3/4 4/3 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- בצל מגורר
- שיני שום כתושות
- כף ג'ינג'ר טרי מגורר
- 1/3 3/1 כוס כוסברה קצוצה
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כוס שומשום לציפוי

הכנה

1. חותכים את הבצל המקולף לארבע. מוסיפים את הבצל, הג'ינג'ר, השום, והכוסברה לקערה. מעבדים את החומרים בעזרת מעבד מזון ידני.
2. מוסיפים את חומרי הקציצות לקערה, ומערבבים עד שמתקבל מרקם אחיד. יוצרים קציצות שטוחות.
3. מוסיפים לקערה את השומשום. טובלים את הקציצות בשומשום, ומצפים בשני הצדדים.
4. מניחים את הקציצות במחבת עם שמן טיגון חם, ומטגנים עד שהשומשום מקבל גוון זהוב. מוציאים את הקציצות מהמחבת, ומניחים בכלי עם נייר סופג.
5. מומלץ להגיש עם טחינה.

30 דקות

4 servings 4