

קציצות אליפות שילדים
אוהבים

רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון
- ענף פטרוזיליה
- בצל
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- שן שום
- לפי הטעם מלח
- כף שמן זית
- שן שום
- מיכל רסק עגבניות
- כוס מים
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם אורגנו
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. להכנת הקציצות - טוחנים את הבצל והפטרוזיליה.
2. מערבבים היטב את הבשר והבצל עם הביצה, פירורית זהב, קטשופ, שום, מלח ופלפל, נותנים לתערובת לנוח כ-10 דקות.
3. להכנת הרוטב - מחממים את השמן בסיר רחב, מוסיפים את השום, אורגנו, סוכר ומלח ופלפל.
4. מוסיפים את הרסק והמים, ושמים על אש נמוכה. מביאים לרתיחה.
5. יוצרים כדורים מהבלילה, ומוסיפים לרוטב.
6. מבשלים עם מכסה על אש נמוכה כשעה.
7. מגישים על מצע פתיתים, אורז או פירה. בתיאבון!

90 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕