

קציצות בשר בקר, חצילים ובורגול ברוטב עגבניות



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- פנים של חציל קלוי וקלוף (על הגז או בתנור)
- ביצה
- זר פטרוזיליה קצוצה
- בצל
- 3/4 4/3 כוס פתיתים אפויים בורגול
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם שמן קנולה
- שיני שום כתוש מעוכות
- פלפל אדום חריף ירוק חריף דק
- צנצנות רוטב עגבניות לפיצה
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- כפית סוכר לבן
- כוס מים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים את חומרי הקציצות - בשר טחון, חציל, ביצה, פטרוזיליה, בצל, פתיתים בורגול, ביצה ומלח ופלפל.
2. מגלגלים לקציצות של 70 גרם ומטגנים בשמן קנולה בטיגון חצי עמוק, כדקה מכל צד.
3. בסיר שטוח ורחב מטגנים בשמן זית את השום והפלפל החריף.
4. מוסיפים את שאר המרכיבים - רוטב עגבניות, מלח, סוכר, מים ואת הקציצות ומבשלים כ-30 דקות.

60 דקות

6 servings 6