

קציצות בשר הונגריות עם תבשיל פתיתים וכרוב כבוש



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם שפונדרה בקר
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה
- קילוגרם תפוח אדמה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- גרם קימל
- ביצה
- גבעולים בצל ירוק
- לפי הטעם מלח
- שיני שום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף שמן זית
- בצל
- צנצנת כרוב כבוש
- גזר
- עגבנייה
- גרם חזה אווז מעושן
- לפי הטעם מלח
- גרם פתיתים אפויים חיטה מלאה
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- 1/2 2/1 חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. הקציצות: מניחים בקערה את כל המרכיבים לקציצות ומערבבים לתערובת אחידה, מקררים שעה.
2. יוצרים קציצות מאורכות ושטוחות מעט.
3. הציפוי: טובלים בקמח תופח, אחר כך בביצה טרופה ואז בפירורי פנקו.
4. מטגנים משני הצדדים, עד להזהבה.
5. הכנת תבשיל פתיתים וכרוב: מחממים שמן בסיר כבד, מוסיפים את הבצל והגזר ומטגנים 10 דקות. בוחשים מדי פעם.
6. מוסיפים את הכרוב הכבוש ואת קוביות העגבנייה (אפשר להמיר את העגבניות 1 קופסה שימורי קוביות עגבניות איטלקיות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים כוס מים ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה נמוכה, עד שאין רוטב בסיר.
7. חותכים את האווז המעושן לקוביות ומטגנים במעט שמן זית.
8. רגע לפני ההגשה, מוסיפים את האווז המטוגן לתערובת הכרוב.
9. טועמים ומתקנים תיבול. מגישים חם עם הקציצות והפתיתים.

70 דקות

6 servings 6