

קציצות ברוטב פטריות וזיתים



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- בצל גדולים
- חבילות טבעות זיתים ירוקים או שחורים ללא חרצנים
- חבילות פטריות שמפיניון שלמות
- 2/1 1/2 כפית כמון טחון
- 2/1 1/2 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- קורט מלח
- 2/1 1/2 כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- חבילה רסק עגבניות

הכנה

1. מגרדים בפומפיה בצל ומוסיפים לבשר הטחון.
2. מתבלים את הבשר הטחון עם כמון, מלח, פפריקה ואבקת מרק.
3. מטגנים את הקציצות.
4. לאחר הטיגון, קוצצים בצל (לא דק) ומטגנים.
5. מוסיפים מים, רסק עגבניות ותיבול.
6. לאחר שהרוטב מוכן, מכניסים את הקציצות המטוגנות לסיר ומבשלים כ- 30 דקות.
7. במקביל מסננים את הזיתים ומבשלים אותם כחמש דקות עם כורכום.
8. לאחר הבישול מסננים ושוטפים במים.
9. מוסיפים את הפטריות והזיתים לסיר ומבשלים עוד כ- 15 דקות.

45 דקות

8 servings 8