

קציצות עוף ובקר ברוטב עגבניות



רכיבים

- גרם עוף טחון טחון
- גרם בשר בקר טחון
- בצל קצוץ דק
- שיני שום כתושות
- ביצה
- כוס אורז ארוך מוכן מבושל
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס טחון
- בצל קצוצים
- עגבנייה
- פחית רסק עגבניות
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- שיני שום
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל רכיבי הקציצות ומניחים בצד כ-60 דקות.
2. בסיר גבוה ורחב מטגנים את הבצל בשמן עד להשחמה.
3. במעבד מזון טוחנים את העגבניות והשום למחית חלקה. מוסיפים לסיר את מחית העגבניות יחד עם אבקת מרק עגבניות, ארבע כוסות מים ורסק עגבניות ומביאים לרתיחה.
4. מתערובת הקציצות יוצרים קציצות בגודל בינוני ומעבירים אל הסיר. מבשלים כ-30 דקות.
5. מומלץ להגיש עם פירה תפוחי אדמה.

90 דקות

8 servings 8