

## קציצות דגים אסייתיות



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם דג לברק (למשל דניס או בס) טחון ללא עור ועצמות
- עלים בצל ירוק קצוצים דק
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס כוסברה קצוצה
- כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- שיני שום קצוצות
- כף ג'ינג'ר טרי קצוץ דק
- לימון מיץ וקליפה מגוררת
- פלפל ירוק חריף קצוץ דק ללא קרומים וזרעים (לא חובה)
- 1/2 2/1 כפות שמן תירס לטיגון

## הכנה

1. מערבבים את כל החומרים, חוץ מהשמן, לקבלת תערובת שניתן להכין ממנה קציצות (אם התערובת רטובה מדי, מוסיפים מעט פירורי לחם).
2. יוצרים קציצות קטנות ועגולות ומטגנים בשמן בעומק שני ס"מ עד להזהבה משני הצדדים.
3. מגישים עם אורז לבן בלוויית רוטב סויה מתובל.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕