

קציצות דג ברוטב עגבניות חריף



רכיבים

- קילוגרם דג ים טחון
- בצל
- שיני שום כתוש
- ביצה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- כף ראס אל חנות
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- חבילה עגבניות מרוסקות
- בצל
- שיני שום כתוש
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כורכום
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים

הכנה

1. לערבב את כל מרכיבי הקציצות, לכדרר לקציצות ולהניח בצד.
2. לחמם שמן בסיר רחב ולטגן בו בצל ושום עד הזהבה. להוסיף עגבניות ותבלינים ולערבב.
3. להוסיף חצי ליטר מים חמים, להביא לרתיחה ולהוסיף את הקציצות.
4. לבשל עד לצימצום הנוזלים.
5. להגיש עם הרבה לחם.

60 דקות

6 servings 6