

## קציצות בשר ברוטב שום וכמון



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- בצל
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- שיני שום כתוש
- קורט פלפל שחור
- קורט כמון טחון
- קורט פפריקה אדומה מתוקה
- קורט קארי
- כפית מלח
- תפוח אדמה

### הכנה

1. מוסיפים את התבלינים: שום, פלפל שחור, כמון, פפריקה, קארי.
2. מערבבים את כל העיסה.
3. בסיר רחב מחממים שמן ומוסיפים שום קצוץ ומעט מים. ושוב מתבלים: פפריקה, כמון, קארי, פלפל שחור, מלח.
4. יוצרים כדורים קטנים מהעיסה ושמים בסיר עד לרתיחה.
5. מנמיכים את האש ומבשלים על אש קטנה עד שהרוטב מסמיך.

60 דקות

5 servings 5