

## סינטה מבושלת עם רוטב עגבניות



### רכיבים

- פרוסות עגל חלב - סינטה דקות מאוד
- כוס קמח לבן
- ביצה
- כפות שמן קנולה
- שיני שום פרוסות
- פחית גבינת מוצרלה קשה מגורדת גס קטנה
- פחית עגבנייה חתוכות לקוביות
- כוס מים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים

### הכנה

1. טובלים את פרוסות הסינטה בקמח וביצה ומטגנים טיגון קל
2. מכינים את רוטב העגבניות: בסיר רחב וגדול מטגנים את שיני השום
3. מוסיפים את רסק העגבניות הקטן
4. מוסיפים את רסק הקוביות ואת המים, מבשלים 5 דק' עד רתיחה.
5. מוסיפים את התבלינים.
6. מסדרים את פרוסות הסינטה בסיר ומבשלים לפחות שעה על אש נמוכה מאוד.

85 דקות

5 servings 5