

גונדי בשרי



רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- כוס אורז פרסי לא שטוף
- בצל קצוץ דק
- זר כוסברה יבשה קצוצה
- זר פטרוזיליה קצוצה
- זר שמיר קצוץ
- כף כורכום
- כף כמון טחון
- כף מלח
- כפות שמן זית
- 2/1 1/2 כוס מיץ לימון
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 2/1 1/2 כוס מים רותחים
- 4/1 1/4 כוס שמן זית
- בצל קלוף ופרוס
- כף כורכום
- 2/1 1/2 כוסות מים רותחים
- תפוח אדמה קלופים וקצוצים גס

הכנה

1. מכינים תערובת מכל חומרי הקציצות (בקר עד 4 כפות שמן). לשים היטב. מניחים במקרר ל-60 דקות, עד לילה שלם.
2. יוצרים מהתערובת 20-25 קציצות עגולות וגדולות.
3. יוצקים רבע כוס שמן לתחתית סיר רחב ומאדים בו את הבצל עם הכורכום.
4. מוסיפים שתיים וחצי כוסות מים רותחים, מביאים לרתיחה ומכניסים לנוזלים שבסיר את הקציצות ותפוחי האדמה. מחזירים לרתיחה, מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים 45 דקות.
5. מערבבים מים רותחים, מיץ לימון ואבקת מרק ויוצקים לסיר. עכשיו צריכים להיות בסיר מספיק נוזלים כדי לכסות בדיוק את הקציצות. אם חסר - מוסיפים מעט מים רותחים. מכסים ומבשלים עוד 15 דקות.
6. מגישים לכל סועד שלוש קציצות בצלחת עמוקה עם מצקת אחת בלבד של רוטב.

150 דקות

6 servings 6