

קציצות דגים לפסח



רכיבים

- קילוגרם דג נסיכת הנילוס טחון
- בצל קצוצים
- קילוגרם בצל לבישול נפרד
- ביצה
- כוס סודה לשתייה לא אבקה
- כפות קמח מצה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את הדג, 3 הבצלים הקצוצים, הביצים, מי הסודה והתבלינים. מוסיפים קמח מצות וממתינים 10 דקות עד שהתערובת תסמיך.
2. שוטפים היטב את קילו הבצלים עם הקליפה. מסירים את הקליפות, ומניחים אותן בסיר בישול גדול. מוסיפים כוס וחצי מים, חותכים את הבצלים לפרוסות, מתבלים במלח ופלפל ומוסיפים לסיר. מכסים, ומבשלים 30 דקות על אש קטנה.
3. מוסיפים 2 כוסות מים רותחים, ומביאים לרתיחה נוספת. מרטיבים את הידיים במים קרים, ומכינים קציצות מהדג. מכניסים את הקציצות לסיר מבלי לצופף אותן. ממשיכים לבשל על אש קטנה כשהסיר מכוסה במשך 90 דקות. במידה וחסרים מים, ניתן להוסיף מהצדדים כדי שהקציצות לא תתפוררנה. בתיאבון!

8 servings 8