

## קציצות קרב סודיות



## רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון
- בצל קצוצים דק דק
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/4 4/1 זר כוסברה קצוצה
- עלים סלרי קצוצים
- ביצה טרופה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- קורט פלפל אנגלי
- חצילים
- 1/2 2/1 כפית קארי
- שיני שום כתושות

## הכנה

1. קולים את החציל על הגז או בתנור, מקלפים מהקליפה ומועכים.
2. מערבבים את כל החומרים יחד לעיסה אחת ומוסיפים שיפורים לפי העין.
3. יוצרים כדורים שטוחים מעט ומטגנים בשמן עמוק או בתנור.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕