בישולים

קציצות תפוחי אדמה ממולאות בבשר

רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור
- בצל קצוץ דק
- כף שמן קנולה
- שיני שום קצוצות
- גרם צלעות טלה רזה, טחון
- כפית בהרט
- כוס עגבנייה
- כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/3 3/1 כוס קמח לבן
- כוס שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה בקליפתם, מקלפים ומועכים לפירה חלק. מצננים.
2. מערבבים את הפירה עם ביצה וקמח, אם צריך מוסיפים עוד מעט קמח בכדי להגיע למרקם של בצק רך, כזה שיאפשר עיבוד נוח של הכופתאות. מתבלים במלח ופלפל.
3. מכינים את המלית: במחבת עם מעט שמן מטגנים את הבצל עד שמזהיב ומוסיפים שום. מטגנים עוד דקה ומוסיפים את הבשר. ממשיכים לטגן עד שהבשר הופך פירורי ומשחים מעט. מתבלים ומוסיפים עגבניות ופטרוזיליה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים עוד כ-15 דקות, עד שהתערובת כמעט יבשה.
4. לוקחים כף מהפירה ומשטחים לעיגול שטוח על כף היד. במרכז מניחים כפית ממלית הבשר וסוגרים את "בצק" תפוחי האדמה סביבה. מעצבים כדור, מקמחים ומניחים על מגש מקומח. בעת העיבוד מרטיבים מידי פעם את הידיים, למניעת הידבקות.
5. במחבת רחבה מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים עד שהכופתאות זהובות. סופגים על מגבת נייר, ומגישים חם.

50 דקות

4 servings 4