

## כדורי בשר עם פתיתים ותפוחי אדמה



### רכיבים

- 3/4 4/3 כוס פתיתים אפויים אורז אסם
- גרם בשר בקר טחון (בקר או עוף)
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון (לא חובה)
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות שמן קנולה
- תפוח עץ גדולים קלופים וחתוכים לפרוסות
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- 1/2 2/1 כוסות מים

### הכנה

1. שמים בקערה את הפתיתים, הבשר הטחון, המלח, הכמון, הפלפל, רוטב הסויה וכף אחת של שמן.
2. אווזים את הקערה ביד אחת וביד השניה לשים את כל החומרים עד אשר הפתיתים מפוזרים בצורה אחידה בבשר.
3. יוצרים מהבשר שמונה כדורים (פחות או יותר באותו גודל). משטחים כל כדור לצורה של קציצה. מניחים את הקציצות על קרש החיתוך לצד פרוסות תפוחי האדמה.
4. שופכים לקערה את רוטב הפסטה והמים ומערבבים.
5. שופכים 4 כפות של שמן לסיר. בעזרת מבוגר, מחממים את השמן על אש בינונית. כעבור 2 דקות, מניחים בסיר את הקציצות זו לצד זו. מטגנים את הקציצות כ-2 דק' ובעזרת מרית הופכים אותן. מטגנים 2 דק' נוספות.
6. בעזרת מבוגר, שופכים על הקציצות את רוטב העגבניות ומסדרים את פרוסות תפוחי האדמה כך שיכסו את כל הסיר.
7. מכסים את הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים כ-30 דקות.
8. כעבור חצי שעה, פותחים את הסיר ובודקים אם אחת מפרוסות תפוחי האדמה רכה ונשברת בקלות בעזרת מזלג. אם לא, מכסים ומבשלים עוד מספר דקות.

60 דקות

4 servings 4