

## קציצות בקר



### רכיבים

- כפות תבלין לקציצות
- גרם בשר בקר טחון
- ביצה

### הכנה

1. שמים בקערה 500 גרם בשר בקר טחון, ביצה טרופה, חצי כוס מים ואת התיבול.
2. מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. ממתינים 5 דק'.
3. מרטיבים את הידיים ויוצרים מתערובת הבשר קציצות.
4. מטגנים את הקציצות בשמן חם על להבה בינונית משני הצדדים, עד לקבלת צבע זהוב.

35 דקות

4 servings 4