

מיטבולס עם גרגירי חומוס ברוטב חריף אדום טבעול



רכיבים

- שיני שום פרוסות
- פלפל אדום חריף פרוס לטבעות
- כף פלפל צ'ומה
- כפות שמן זית
- פחית עגבניות מרוסקות
- כפות רסק עגבניות
- לפי הטעם פלפל שחור
- כוסות גרגירי חומוס מבושלים
- חבילה כדורי בשר צמחוניים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים סיר רחב, מוסיפים שמן זית ושיני שום ומזהיבים את השום. מוסיפים פלפל חריף, פלפל צ'ומה, עגבניות, מביאים לרתיחה, מוסיפים רסק עגבניות, מלח ופלפל, מנמיכים את האש ומבשלים כ - 20 דקות עם מכסה סגור.
2. מוסיפים את הקציצות לרוטב, במידת הצורך מוסיפים מים עד לחצי גובה הקציצות, מבשלים כ - 20 דקות על אש נמוכה עם מכסה, מידי פעם מערבבים בעדינות את הקציצות על מנת שהרוטב יעטוף אותם.
3. 5 דקות לפני סיום הבישול מוסיפים גרגירי חומוס.
4. מגישים עם חלה.

45 דקות

6 servings 6