

## כפיטות



### רכיבים

- קילוגרם חזה עוף
- חבילה כוסברה
- בצל בינוני
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סולת
- 1/2 2/1 כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- שיני שום כתוש
- לפי הטעם פלפל
- לפי הטעם תבלין לקציצות (תבלין טוניסאי לקציצות, דומה לראס אל חנות)

### הכנה

1. לחתוך חזה עוף לקוביות קטנות ולקצוץ כוסברה ופטרוזיליה.
2. לגרד את הבצל בפומפיה, להוסיף את שאר המצרכים ולערבב.
3. אם התערובת נוזלית, להוסיף סולת עד שאפשר לעשות מהתערובת קציצה בינונית.
4. לחמם מחבת עם שמן עמוק עד שהשמן חם אבל לא ממש רותח כדי שהקציצה תתבשל מבפנים.
5. להכניס את הקציצות ולאחר כמה דקות להפוך ושוב עד השחמה של הקציצות.

50 דקות

8 servings 8