

קציצות טוניסאיות מטוגנות (כפיתות)



רכיבים

- זר פטרוזיליה
- זר כוסברה
- 1/4 4/1 זר שמיר
- תפוח אדמה
- בצל
- גרם בשר בקר טחון
- פרוסות לחם מושרה
- כפות סולת
- ביצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. קוצצים את הכוסברה, הפטרוזיליה והשמיר ושמים במסננת לשטיפה. מפזרים מעט מלח.
2. מגרדים את הבצל ותפוחי האדמה ומוסיפים לעלים הקצוצים במסננת.
3. סוחטים היטב את הלחם הרטוב ומפוררים אותו קלות. מוסיפים לתערובת.
4. לאחר שירדו הנוזלים, מעבירים לקערה ומוסיפים בשר טחון, סולת, ביצה ותבלינים.
5. לערבב הכל יחד. אם התערובת נוזלית להוסיף עוד סולת.
6. יוצרים מהתערובת קציצות עגולות ושטוחות ומטגנים משני הצדדים.

40 דקות

8 servings 8