

## קציצות דגים בתבשיל מרענן של ארטישוק, סלרי, שומר ברוטב חמצמץ



### רכיבים

- גרם דג לברק
- בצל
- כרישה גדולת
- זר פטרוזיליה
- זר סלרי
- שיני שום כתוש
- ביצה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
- ארטישוק
- גבעולי סלרי
- זר סלרי
- שיני שום כתוש כתושות
- ראשי שומר פרוסים לרבעים
- לימון סחוטים
- כפות שמן זית
- לפי הטעם כורכום
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כוסות מים
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. חותכים את הכרישה לגלילים (רק את החלקים הבהירים), מבשלים בסיר עם מים כחצי שעה עד לריכוך, מסננים וסוחטים. טוחנים במטחנת בשר או במעבד מזון את מרכיבי הקציצות - כרישה, פילה דגים, בצל, צרור פטרוזיליה, צרור עלי סלרי, שום, מלבד הביצה, הפירורית והתבלינים.
2. בתום הטחינה מוסיפים את הביצים, פירורית זהב, מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט, ומשהים במקרר חצי שעה, עד להתייצבות.
3. מחממים 2 כפות שמן זית בסיר רחב ומוסיפים שום כתוש, שומר, ארטישוק, עלי סלרי וראש סלרי, מטגנים כמה דקות יחד ומוסיפים את המים, מיץ משני הלימונים, מתבלים במלח, פלפל שחור, כורכום ואבקת המרק, מכסים את הסיר ומבשלים עד לריכוך.
4. יוצרים קציצות עגולות ופחוסות וטובלים בקמח מצה, מטגנים במחבת עם מעט שמן משני הצדדים.
5. מעבירים את הקציצות המטוגנות לסיר עם התבשיל ונותנים להכל להתבשל כ-15 דקות.

60 דקות

6 servings 6