

מתכון לקציצות דגים של יפה



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם דג נסיכת הנילוס
- 1/3 3/1 זר כוסברה
- 1/3 3/1 זר פטרוזיליה
- לימון סחוט
- כף חומץ
- שיני שום
- תפוח אדמה
- לפי הטעם מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה או פפריקה מתוקה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- 1/4 4/1 כפית כמון טחון
- ביצה
- כף שמן קנולה
- שיני שום חתוכות
- פלפל אדום חתוכה דק
- עגבניית שרי ללא קליפה, חתוכה לפרוסות דקות
- לפי הטעם כוסברה קצוצה דק
- פלפל אדום חריף לא חובה
- 1/2 2/1 לימון
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם כורכום
- לפי הטעם מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה או פפריקה חריפה
- כף רסק עגבניות
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. הכנת תערובת הקציצות: להשרות את הדג במים עם לימון וחומץ ואפשר גם מלח למשך חצי שעה.
2. לשטוף היטב, לסנן היטב להורדת הנוזלים.
3. לטחון את הדגים עם כוסברה ופטרוזיליה, שום ותפוא"א אחד.
4. בגמר טחינת הדג לתבל במלח, פלפל, פפריקה חריפה או מתוקה, 2 כפות פרורי לחם, מעט כמון, ביצה ומעט שמן. לשים בצד או במקרר עד להכנת הרוטב.
5. הכנת הרוטב: בסיר רחב לשים שום חתוך, גמבה אדומה חתוכה דק, עגבניה חתוכה לפרוסות דקות ללא קליפה. כוסברה חתוכה דק ופלפלים אדומים חריפים לאוהבים.
6. להוסיף חצי לימון מקולף פרוס לפרוסות דקות.
7. למלא מים ולתבל במעט מרק עוף, כורכום, מלח ופלפל ולהביא לרתיחה.
8. ליצור כדורים מהקציצות, להכניס לסיר עם הרוטב ולבשל 15 דקות.
9. להכין בקערית קטנה: שמן עם פפריקה מתוקה או חריפה וכף רסק עגבניות לערבב היטב ולשים בסיר.
10. להמשיך לבשל עד שהרוטב מסמיך.

60 דקות

6 servings 6