

תבשיל קציצות עם אפונה ותפוחי אדמה



רכיבים

- לפי הטעם בצל קצוץ
- גבעולים סלרי קצוצים דק עם העלים
- שיני שום פרוסות
- תפוח אדמה קלופים וחתוכים לקוביות בגודל ביס
- גרם רסק עגבניות
- גרם עגבניות מרוסקות
- שיני שום כתושות
- כף סוכר לבן
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית חוויאג'
- כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- ליטר מים רותחים
- 1/2 2/1 שקית אפונה סינית טרייה קפואה
- זר כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- ביצים
- 1/2 2/1 שקית קניידלך בקלי קלות כשר לפסח
- בצל מגורד וסחוט
- 1/4 4/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- כפית חוויאג'
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים מעט שמן בסיר קדירה רחב ומטגנים את הבצל עד שיזהיב.
2. מוסיפים סלרי, שום, רסק עגבניות ועגבניות מרוסקות ומערבבים.
3. מוסיפים תבלינים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה יחד עם מים רותחים ומבשלים כ-30 דקות על אש נמוכה.
5. מוסיפים פנימה את הקציצות, מגבירים את האש ומביאים לרתיחה.
6. מנמיכים חזרה את האש ומבשלים כ-40 דקות.
7. מוסיפים אפונה וכוסברה ומבשלים כ-15 דקות נוספות.

150 דקות

8 servings 8