

קציצות בשר ברוטב עגבניות שילדים אוהבים



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון טחון טרי
- חבילה פטרוזיליה קצוצה
- בצל קצוץ דק דק
- זר סלרי
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית כמון טחון
- כפית כורכום
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- בצל קלוף וקצוץ
- זר סלרי קצוץ
- עגבנייה מגורדות בפומפיה
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- כפית סוכר לבן
- כפות רסק עגבניות
- כפות שמן קנולה
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כוסות מים

הכנה

1. מערבבים בקערה את הבשר הטחון, פטרוזיליה קצוצה, עלי סלרי ובצל קצוץ. מתבלים במלח, פלפל, שמן קנולה, כורכום וכמון.
2. לשים היטב (הלישה תקבע אם הקציצות יצאו רכות ויתגבשו היטב). עוטפים בניילון נצמד, ומכניסים למקרר לחצי שעה.
3. הכנת הרוטב: מחממים בסיר רחב 3 כפות שמן. מטגנים את הבצל עד לשקיפות. מוסיפים עגבניות וסוכר, ומבשלים 5 דקות. מוסיפים עלי סלרי, תבלינים, רסק עגבניות, מים ואת השמן הנותר, ומביאים לרתיחה.
4. יוצרים קציצות עגולות, ומכניסים לרוטב. מערבבים את הסיר מצד לצד, כדי שכל קציצה תקבל רוטב. מבשלים בלהבה נמוכה כ-20 דקות נוספות. בתיאבון!

6 servings 6