

קציצות בפירות יבשים, סילאן ותבלינים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון אפשר לערבב גם עם עוף טחון
- בצל גדולים
- שיני שום
- זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב או קמח מצה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפות שמן קנולה לטיגון
- גרם תערובת פירות יבשים תמרים, צימוקים, משמשים, שזיפים, תאנים
- כף סילאן
- כף דבש
- כף רסק עגבניות
- לפי הטעם מיץ לימון מלימון שלם
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כוסות מים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מכינים את הקציצות: חותכים דק דק שני בצלים גדולים, שמים בקערה, מערבבים עם כפית שטוחה מלח ומניחים בצד לחצי שעה.
2. מערבבים את הבצל המומלח עם הבשר הטחון, מוסיפים לפחות חצי כוס פטרוזיליה קצוצה דק, פלפל שחור, 2 שיני שום כתושות, פירורי לחם ומעט פפריקה חריפה. מערבבים לתערובת אחידה.
3. מכינים קערה קטנה עם מים ובידיים רטובות יוצרים קציצות בקוטר של כ-3 ס"מ (או בגודל הרצוי). מניחים את הקציצות במגש ועוברים לשלב הבישול.
4. מחממים במחבת עמוקה/ סיר סוואג' 2 כפות שמן ומזהיבים שני בצלים קצוצים גס. מוסיפים את הפירות היבשים (חתוכים גס או שלמים). מערבבים ומטגנים עוד שתי דקות.
5. יוצקים מים, מוסיפים סילאן, דבש, כף רסק עגבניות ומיץ לימון טרי. מערבבים היטב ומביאים לרתיחה.
6. מוסיפים בזהירות את הקציצות (רצוי להחליק אותן אחת אחת עם כף) כך שיכוסו ברוטב ברובן.
7. מבשלים כשעה על אש קטנה כשהסיר מכוסה. אם צריך יש להוסיף מעט מים במהלך הבישול ולבחוש מדי פעם.
8. לקראת סיום הבישול טועמים ומוסיפים לפי הטעם מלח, פלפל שחור ומעט צ'ילי מיובש (לאוהבי המתוק-חריף).
9. מומלץ להגיש על אורז- לבן או אדום עם שקדים קלויים, צימוקים והרבה בצל מטוגן.

100 דקות

6 servings 6