

ערוזק - קציצות בשר דקות



רכיבים

- זר פטרוזיליה קצוצה
- בצל קצוצים
- ביצה
- קילוגרם בשר טחון
- כפית פלפל שחור
- כף מלח
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן

הכנה

1. מערבבים בקערה את הבצל והפטרוזיליה הקצוצים, מוסיפים בשר טחון ומערבבים היטב.
2. מוסיפים את הביצים עם מלח ופלפל ומערבבים היטב.
3. מחממים מחבת עם שמן לא עמוק. שמים בקערה קצת קמח שלא ידבק וממשיכים לערבב עד שמתחמם השמן.
4. עושים קציצות דקות ומטגנים עד שרואים שמבושלים.

⌚ 40 דקות

⊕ 20 servings 20