

גונדי - כדורי עוף וחמוס מפרס



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר עוף טחון
- בצל קצוצים דק מאד, או מגורדים
- גרם קמח חמוס
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפית כורכום
- כפית הל טחון טחון
- 1/2 2/1 כפית פלפל לבן
- כוס גרגרי חמוס שהושרו ללילה, מבושלים ומסוננים
- בצל פרוס לטבעות
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כפית כורכום
- כפית מלח
- קורט פלפל לבן
- כף שמן קנולה

הכנה

1. מערבבים את העוף הטחון עם אבקת החמוס, מוסיפים את הבצל הקצוץ או המגורר על כל נוזליו.
2. מוסיפים את השמן, המלח ואת התבלינים, לשים לעיסה אחידה וחלקה ומניחים לנוח קצת בצד.
3. בינתיים מכינים את המרק: מזהיבים את טבעות הבצל בשמן על אש בינונית, רק עד שהבצל נעשה שקוף ומתחיל להזהיב.
4. מוסיפים את גרגרי החמוס המושרים והמורתחים.
5. מוסיפים מים לכיסוי מלא. מביאים לרתיחה, ומבשלים על אש גבוהה כ-15 דקות.
6. מרטיבים את הידיים וצרים מעיסת העוף והחמוס כדורים עגולים בגודל של ביצה גדולה. לא להדק את הכדור, להשאירו חופשי ומאוורר, לתת לו את הצורה על ידי העברה מיד ליד.
7. זורקים את הכדורים למרק ומביאים שוב לרתיחה.
8. מנמיכים את האש ומבשלים כ-90 דקות, בסיר מכוסה חלקית.

120 דקות

8 servings 8