

## קציצות עוף וקישואים



### רכיבים

- גרם בשר בקר טחון טחון
- בצל קצוצים דק
- קישוא
- תפוח אדמה מבושל ומרוסק במזלג
- ביצה
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- כוס פירורי לחם פירורית זהב לציפוי
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפות שמן זית

### הכנה

1. מגררים או קוצצים את הקישואים דק במעבד מזון. סוחטים מעט כדי להיפטר מנוזלים עודפים.
2. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הקציצות, מלבד פירורי הלחם.
3. מתבלים את פירורי הלחם במלח ובפלפל.
4. יוצרים קציצות שטוחות בקוטר של כ-4 ס"מ, ומגלגלים בפירורי הלחם (לוחצים אותן מעט אל הפירורים כדי שיצופו היטב).
5. מחממים את השמן במחבת. מטגנים את הקציצות על אש נמוכה במשך חמש דקות מכל צד, עד שהזהיבו והעוף מבושל לחלוטין.
6. מגישים מיד עם סלט ירקות טרי ומיונז. בתיאבון!

60 דקות

14 servings 14