בישולים

כפִיתות טוניסאיות של אמא - פרווה

רכיבים

- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה
- 1/2 2/1 כוס כוסברה
- 1/2 2/1 כוס שמיר
- 1/2 2/1 כוס סלרי
- בצל בינוני
- שן שום כתושה
- תפוח אדמה בינוני
- פרוסות לחם לבן
- כף פפריקה אדומה מתוקה (ניתן לשלב 1/2 מתוקה ו 2/1 חריפה)
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית מלח ופלפל שחור (לא גדושה)
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם תבלין לקציצות לא חייבים
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סולת

הכנה

1. מכינים פירה מתפוחי האדמה (מבשלים במים ואח"כ מועכים).
2. קוצצים דק את הירק ואת הבצל.
3. משרים את הלחם במים, וסוחטים היטב.
4. מערבבים הכל יחד, מוסיפים את השום הכתוש והתבלינים ולשים היטב עד להתגבשות העיסה.
5. שוברים ביצה לתוך העיסה ולשים שוב.
6. מוסיפים בהדרגתיות את הסולת עד הפיכת העיסה לבצק.
7. משאירים קצת לנוח - רבע שעה, חצי שעה... כדי שהכל יספג היטב.
8. מכדררים לעיגולים פחוסים בגודל של קציצה ממוצעת.
9. מטגנים בשמן עמוק וחם. כמובן - אוכלים כשעוד חם!!

45 דקות

6 servings 6