

קציצות דגים בבצלים ועשבי תיבול



רכיבים

- 1/4 4/1 קילוגרם דג נסיכת הנילוס
- 1/4 4/1 קילוגרם ראש לוקוס
- בצל
- שיני שום
- זר כוסברה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כף מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 בצל סגול קצוץ
- בצל קצוץ
- 1/2 2/1 גבעול כרישה
- 1/4 4/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/4 4/1 כוס כוסברה קצוצה
- 1/4 4/1 כוס שמיר קצוץ
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף צ'ילי גרוס שטוחה
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל סודני (למי שאוהב)
- כוסות מים רותחים
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה טרופה

הכנה

1. להכנת הקציצות - טוחנים את הדגים, בצלים, שום, כוסברה ופירורית הזהב. מוסיפים מלח ופלפל, מערבבים, ומניחים במקרר לשעתיים, לספיגת טעמים.
2. מוציאים מהמקרר, יוצרים קציצות, טובלים בביצה ובפירורית זהב, ומטגנים את הקציצות.
3. מטגנים את הבצלים במעט שמן, מוסיפים את התבלינים, עשבי התיבול ומים רותחים, ומסדרים את הקציצות המטוגנות בסיר. מבשלים על להבה נמוכה כרבע שעה. בתיאבון!

60 דקות

8 servings 8