

קציצות של בית עם  
**SENSATIONAL MINCE**  
 טחון צמחוני ברוטב עגבניות  
 עשיר



## רכיבים

- חבילה SENSATIONAL טחון צמחוני (400 גרם)
- בצל קצוץ דק
- שיני שום קצוצות
- לפי הטעם פלפל שחור
- ביצה (לא חובה)
- 1/2 1/2 ליטר רוטב עגבניות
- 1/2 1/2 ליטר מים
- כפיות סוכר לבן
- כפות מיץ לימון
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. מערבבים יחד את כל מרכיבי הקציצות בקערה.
2. מכדררים לקציצות בגודל הרצוי ומניחים במקרר לשעתיים עד שלוש שעות.
3. מבשלים את כל מרכיבי הרוטב כרבע שעה.
4. משלימים טעמים (הרוטב צריך להיות לימוני מתקתק).
5. כשהרוטב מוכן מבחינת טעמים ועל סף רתיחה, מוציאים את הקציצות מהמקרר ומניחים אותן בעדינות בתוך ברוטב החם.
6. מבשלים על להבה נמוכה כ-40-25 דקות.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕