

כדורי בשר עם עשבי תיבול ברוטב עגבניות



רכיבים

- בצל קצוץ
- כפות שמן זית
- עגבנייה קלופות או קצוצות
- גרם רסק עגבניות
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כף בזיליקום מיובש טרי קצוץ דק
- גרם בשר בקר טחון
- ביצה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כף עלי נענע טרייה קצוצה דק מאוד (במעבד מזון)
- כף פטרוזיליה יבשה קצוצה דק מאוד
- כף אורגנו טרי קצוץ דק מאוד
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון

הכנה

1. מטגנים את הבצל בשמן עד שנעשה שקוף. מוסיפים עגבניות (ניתן להמיר את העגבניות ב-2 קופסאות עגבניות מרוסקות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), רסק, כוס מים, מלח ופלפל. מערבבים ומביאים לרתיחה (אם הרוטב סמיך מדי, מוסיפים עוד קצת מים). מנמיכים את הלהבה, כדי שהרוטב יבעב קלות.
2. לשים את הבשר עם שאר המרכיבים לתערובת אחידה. מרטיבים מעט את הידיים ויוצרים כ-20 כדורים.
3. מגבירים את הלהבה מתחת לרוטב ומחליקים לתוכו את הכדורים. מוסיפים את הריחן וכשהרוטב חוזר לבעב, מנמיכים שוב את הלהבה, מכסים את הסיר וממשיכים לבשל כ-30 דקות.
4. מגישים עם פסטה, אורז או פתיתים.

60 דקות

6 servings 6