



רכיבים

- 1/4 4/1 קילוגרם צלעות טלה טחון
- כרישה גדולה
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור
- ביצה
- ראשי שום כולל גבעולים ועלים
- קישואים עדיף מסוג זוקיני
- גזר
- ראש ברוקולי מחולק לתפרחות קטנות
- סלסילה פטריות שמפיניון
- כוסות מרק טעם עוף ר.טבעיים (ברור שמאבקה)
- כוסות מים או עד 3 כוסות
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. קוצצים דק את הכרישה (חלק לבן וירוק בהיר) ומזהיבים בסיר רחב מאוד בשמן הזית. מוציאים לקערה.
2. נפטרים מעלים נבולים ומכוערים של השום וקוצצים את העלים היפים דק (שימו לב: רק את העלים! לא את הגבעולים). מוסיפים לסיר יחד עם שתי כוסות מרק ושתי כוסות מים רותחים. מערבבים, מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ומבשלים שלוש דקות.
3. מוציאים את העלים מהנוזל שבסיר (הכי קל לאסוף אותם בכף מחוררת או במסננת קטנה) ומוסיפים לכרישה שבקערה. לא נורא אם נשארים כמה עלים בסיר.
4. מוסיפים לסיר את גבעולי השום, פקעות השום (קלופות וחצויות לרוחב), תפרחות הברוקולי, הפטריות (אם הן גדולות חוצים אותן), הגזר (חתוך לטבעות עבות) ושלושה קישואים (גם הם בטבעות עבות). מבשלים בביעבוע עדין.
5. בינתיים, מכינים את תערובת הקציצות: מגררים גס את הקישואים הנותרים לתוך הקערה עם הכרישה ועלי השום. מוסיפים את הבשר, הביצה, מלח ופלפל. מערבבים היטב. תתקבל תערובת די נוזלית. אם היא ממש לא נוחה לעבודה, אפשר לעבות אותה במעט קמח מצה, אבל הכוונה היא שהתערובת תהיה עדינה מאוד.
6. יוצרים מהתערובת כ-15 כדורים קטנים בידיים רטובות ומניחים בסיר עם הנוזל הרוותח. אם נראה שאין מספיק נוזל כדי להכיל את הקציצות בנוחות, מוסיפים עוד כוס מים רותחים.
7. מבשלים בביעבוע עדין במשך 30 דקות. מגישים בצלחות עמוקות, על אורז. *ניתן להמיר את בשר הטלה בבשר בקר טחון, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

5 servings 5