

## קציצות ברוטב חמוץ-מתוק



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון טחון
- ביצים
- כפות תבלין לקציצות
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפות קמח מצה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- כפות רימונים
- כפות סילאן גדושות
- כף סוכר לבן מומלץ חום
- לפי הטעם מים
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. מערבבים את הבשר הטחון עם אבקת תיבול, ביצה, קמח מצה, פטרוזיליה, מעט מים ותבלינים.
2. בידיים רטובות יוצרים קציצות עגולות קטנות.
3. בסיר גדול מרתיחים שתי כוסות מים עם לימון, רימונים, סילאן וסוכר, מנמיכים את האש ומצמצמים מעט את הרוטב.
4. מוסיפים פנימה את הקציצות, מכסים ומבשלים כ-20 דקות.
5. מומלץ להגיש עם אורז או פירה.

40 דקות

6 servings 6