

קציצות בשר וקישואים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- בצל
- שיני שום
- קישוא
- 1/2 2/1 כפית בהרט
- 1/2 2/1 כפית זרעי כוסברה טחונים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפות שמן זית
- 3/4 4/3 כוס פירורי לחם יפנים פנקו
- ביצה
- כפית סודה לשתייה

הכנה

1. טוחנים במעבד מזון את הבצל, השום והקישואים.
2. מעבירים לקערה ומוסיפים את שאר החומרים.
3. לשים מעט ויוצרים קציצות.
4. מורחים קלות את הקציצות בשמן, מסדרים על תבנית עם נייר אפייה, ואופים בתנור ב-180 מעלות במשך 20 דקות. בתיאבון!

30 דקות

15 servings 15