

## קציצות עוף חמצמצות ומתוקות ברוטב עגבניות



### רכיבים

- גרם חזה עוף
- 1/4 4/1 כוס חמוציות
- 1/4 4/1 כוס צנוברים קלויים
- בצל בינוני קצוץ
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק
- 1/2 2/1 כפית בהרט
- פרוסות לחם לבן ישן טבול במים, סחוט ומפורר
- ביצה
- כפות פפריקה אדומה מתוקה מתוקה
- קורט מלח גס
- כפות שמן קנולה לטיגון
- חבילה עגבניות מרוסקות או רסק עגבניות קטן
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כוס מים פושרים
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח גס
- כף מיץ לימון
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם סוכר לבן

### הכנה

1. מכניסים לקערה את כל מצרכי הקציצות, פרט לשמן הטיגון, ומערבבים היטב עד שמתקבל מרקם יציב. מתקנים תיבול.
2. יוצרים בידיים לחות כדורים שטוחים, ומניחים במגש.
3. יוצקים את שמן הטיגון למחבת רחבה, ומחממים לטמפרטורה גבוהה.
4. מטגנים את הקציצות עד שהן משחומות. הופכים צד וממשיכים לטגן עד שגם הצד השני יקבל גוון שחום.
5. מוציאים את הקציצות מהמחבת, ומניחים על צלחת שטוחה המרופדת בנייר סופג.
6. מכניסים לקערת את העגבניות המרוסקות, מוסיפים כוס מים, קטשופ, כף אבקת מרק עוף, כף מיץ לימון, קורט מלח, פלפל שחור וסוכר, ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד וחלק.
7. מכניסים את הקציצות לסיר. יוצקים מעליהן את הרוטב. הרוטב צריך לכסות את הקציצות. במידת הצורך, ניתן להוסיף מעט מים.
8. מבשלים את הקציצות על להבה בינונית במשך 15 דקות. מידי פעם יש לנער בזהירות את הסיר.
9. אופן ההגשה: בכלי הגשה נאה מניחים את עלי החסה. מעליהם מניחים את הקציצות המטוגנות. ניתן לפזר מעל הקציצות עלי פטרוזיליה קצוצים דק לקישוט. מגישים חם. בתיאבון!

50 דקות

4 servings 4