



## רכיבים

- קילוגרם כנפי הודו נקיות
- גרון הודו
- גזר בינוניים קלופים חתוכים לרבעים לאורכם
- גבעולי סלרי גדול
- שורש פטרוזיליה גדולים
- בצל בינוניים קלופים וחצויים
- גבעולים סלרי כולל העלים חתוכים
- זר פטרוזיליה
- זר שמיר
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל שחור שלמים
- ליטר מים
- כפות שמן קנולה
- כוס קמח מצה
- ביצה בגודל L
- כפית מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורר
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט טחון מגורר
- כוס מים רותחים
- כוס שמן קנולה לטיגון

## הכנה

1. מכניסים את כנפי העוף לסיר, מכסים במים קרים ומביאים לרתיחה.
2. מורידים את הסיר מהכיריים, מסננים ושוטפים את הכנפיים. שוטפים גם את הסיר ומכניסים אליו מחדש את הכנפיים, ומכסים במים קרים. מביאים לסף רתיחה, ומנמיכים את הלהבה לבינונית עד לקבלת בעבוע עדין.
3. מקפים את הקצף שהצטבר בסיר. מבשלים את המרק במשך כ-40 דקות, עד שהוא מפסיק להקציף ומגיע לצלילות מקסימלית.
4. מוסיפים לסיר את הירקות (פרט לגבעולי הסלרי, שמיר ופטרוזיליה). מתבלים במלח ופלפל. מבשלים במשך כשעה וחצי על להבה נמוכה.
5. מוסיפים לסיר את גבעולי הסלרי ועלי הפטרוזיליה והשמיר, ומבשלים במשך כ-30 דקות נוספות. מסננים את המרק, ומפרידים את הנוזלים מהכנפיים והירקות.
6. מעבירים את קמח המצה לקערה. טורפים את הביצים ואת 4 כפות השמן עם המלח והפלפל השחור ומוסיפים לקערה. מוסיפים את הג'ינג'ר ואת אגוז המוסקט ומערבבים היטב.
7. מוסיפים תוך ערבוב את המים הרותחים לקערה, ובוחשים עד לקבלת מרקם אחיד וחלק.
8. מכסים את הקערה ומניחים לתערובת לנוח במשך כשעה.
9. בידיים רטובות יוצרים מהתערובת קציצות בצק שטוחות ובגודל בינוני.
10. מחממים שמן במחבת ומטגנים את קציצות הבצק בכל צד, עד קבלת גוון זהוב.
11. מוציאים מהמחבת את הקציצות ומוסיפים אותם למרק העוף. מבשלים יחד במשך כ-30 דקות.
12. מגישים מרק וכרמזלך בצלחות עמוקות.

