



## רכיבים

- תפוח אדמה גדולים, קלופים
- גרם בשר בקר טחון טחון
- שיני שום כתוש כתושות
- גבעולים פטרוזיליה קצוצים דק
- בצל בינוניים, קצוצים דק
- 3/4 4/3 כפות פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפיות מלח
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- כפית קינמון טחון
- ביצה
- ביצה טרופות
- כף רסק עגבניות
- כפות מים
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- טיפות שמן קנולה לטיגון
- כפות שמן קנולה
- בצל גדול, קלוף וקצוץ
- שיני שום כתוש כתושות
- עגבנייה חתוכות לקוביות קטנות
- כפות רסק עגבניות
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/4 4/1 כפית קימל
- כפית פלפל אדום חריף
- כוסות מים

## הכנה

1. פורסים את תפוחי האדמה לפרוסות בעובי של חצי ס"מ. משרים בקערה עם מים ומעט מלח.
2. מערבבים בקערה נוספת את הבשר, השום, הפטרוזיליה והבצל.
3. מוסיפים לקערה את התבלינים היבשים והביצים, מערבבים היטב לתערובת אחידה, טועמים ומתקנים תיבול.
4. מסננים את המים מפרוסות תפוחי האדמה, ומנגבים היטב. יוצרים כדור מ-2 כפות מהמלית, דוחסים בין 2 פרוסות תפוחי אדמה, מהדקים היטב ומעצבים לקציצה.
5. מכינים באותו האופן את כל הקציצות ומסדרים על מגש. שומרים בצד את תפוחי האדמה שנותרו.
6. מערבבים בקערה את הביצים, רסק העגבניות והמים, ומניחים את הקמח בקערה נוספת.
7. מחממים שמן במחבת רחבה, מגלגלים כל קציצה בקמח, טובלים בתערובת הביצים ומטגנים משני הצדדים עד הזהבה.
8. מחממים שמן בסיר רחב ומטגנים את הבצל עד הזהבה.
9. מוסיפים לסיר את השום, העגבניות, רסק העגבניות והתבלינים, מערבבים תוך כדי הוספת המים, מכסים ומביאים לרתיחה.
10. מניחים בתחתית הסיר את תפוחי האדמה שנותרו, ומביאים שוב לרתיחה.
11. מסדרים בסיר את הקציצות המטוגנות, מכסים ברוטב ומביאים לרתיחה.
12. מנמיכים את הלהבה, מכסים את הסיר, ומבשלים את הקציצות במשך כ-90 דקות עד צמצום והסמכת הרוטב. בתיאבון!

60 דקות

12 servings 12