בישולים

קציצות עוף פשוטות

רכיבים

- גרם חזה עוף טחון
- פרוסה לחם לבן לא טרי
- שיני שום מעוכות
- בצלים קצוץ דק-דק
- ביצה
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם שמן, תירס וקנולה לטיגון
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מרטיבים את הלחם, סוחטים היטב ומגררים לקערה על פומפייה גסה.
2. מוסיפים את יתר החומרים חוץ מחצי כוס פירורי לחם והשמן לטיגון. מערבבים היטב לתערובת אחידה.
3. מחממים שמן בגובה חצי ס"מ במחבת גדולה. יוצרים קציצות שטוחות (אם עושים זאת בידיים רטובות התערובת לא נדבקת. אני עושה את זה כשמברז הכיור מזרזף זרם חלש, כי הידיים מתלכלכות מאוד במהלך הכנת הקציצות ופתיחת הברז וסגירתו כל פעם תשאיר את המטבח מטונף לחלוטין).
4. מגלגלים את הקציצות בפירורי הלחם הנותרים (אין צורך לטבול בביצה, התערובת דביקה מספיק) ומכניסים למחבת.
5. מטגנים עד להזהבה, הופכים, מזהיבים מצד שני ומוציאים למגבות נייר סופג.
6. אפשר להגיש ככה, עם מלפפונים חמוצים, חרדל ופתיתים (זה גם מושלם לכריכים), ואפשר לבשל את הקציצות ברוטב עגבניות לפני ההגשה.

60 דקות

6 servings 6