

קציצות בנאטש



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים ומבושלים
- ביצה מופרדת
- חלבון ביצה
- כפות קמח מצה
- כפית כורכום
- כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- בצל קצוץ
- 1/2 2/1 חבילה כוסברה
- גרם בשר בקר טחון טחון
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. לשים במחבת עם מעט שמן בשר טחון, בצל קצוץ, תבלינים ואת החלבון. לטגן היטב ולפורר את הבשר במזלג כדי שלא יהיו גושים. להוריד מהגז.
2. להעביר לקערה את תפוחי האדמה ולרסק לפירה. להוסיף כורכום, חלמון אחד, מלח ואת הקמח מצה ולערבב היטב.
3. לקחת קערה קטנה עם מים כדי לפתוח את הפירה, לקחת גם צלחת עמוקה עם שני חלבונים ולהקציף במזלג.
4. בזמן שפותחים את הפירה, ממלאים בבשר וסוגרים, מרטיבים את הקציצה בחלבון, אחר כך בקמח מצה ומעבירים למחבת חם.
5. לטגן עד שיהיה חום בהיר.

6 servings 6