

קציצות עוף טחון



רכיבים

- גרם חזה עוף טחון
- בצל מגורדים (וסחוטים היטב)
- טיפות פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפיייה
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כפית בהרט או לפי הטעם
- עגבנייה
- 1/2 2/1 כפית כורכום או לפי הטעם
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות רסק עגבניות
- חבילה פטריות משומרות
- זר כוסברה קצוצה

הכנה

1. הקציצות: מערבבים בקערה את הבשר הטחון, פירורי הלחם והתבלינים.
2. יוצרים כדורים בגודל אחיד, מניחים במקרר עד הבישול.
3. הרוטב: מזהיבים בצל ומוסיפים שום, עגבניות מרוסקות, כורכום, מלח ופפריקה. מערבבים.
4. יוצקים בערך כוס מים, רסק עגבניות ואת קופסת הפטריות החתוכות, מערבבים, ומביאים לרתיחה.
5. מבשלים במשך 7 דקות.
6. מוסיפים כוסברה קצוצה ואת הקציצות.
7. מבשלים כ-30 דקות, או עד שהקציצות מוכנות. בתיאבון!

50 דקות

4 servings 4