

קציצות כרישה



רכיבים

- גרם בשר בקר
- קילוגרם כרישה
- ביצה
- כפות קמח מצה
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. קוצצים גס את הכרישות (חלק לבן וירוק בהיר בלבד. מהירוק הכהה נפטרים) ומרתיחים בסיר עם הרבה מי מלח למשך 20 דקות.
2. מסננים, מעבירים למעבד מזון ומרסקים בפוסלים קצרים עד שהכרישה טחונה, אבל לא הופכת למחית. מוציאים לקערה וסוחטים עם הידיים ב-100%.
3. מחזירים את הכרישה הסחוטה לקערה ומוסיפים את הביצים, הבשר והתבלינים. מערבבים היטב. מוסיפים קמח מצה, כף אחרי כף, רק עד שהתערובת מסמיכה מספיק להכנת קציצות קטנות ושטוחות.
4. מגלגלים את הקציצות בעוד קמח מצה ומטגנים משני הצדדים.
5. מגישים חם או קר. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6