



רכיבים

- תפוח אדמה
- כפות שמן זית
- ליטר מים
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לימון
- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- פרוסה חלה עבה
- זר פטרוזיליה
- כף מלח
- כפית פלפל שחור
- ביצה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)

הכנה

1. מביאים לרתיחה את השמן, המים, אבקת המרק ומיץ מלימון אחד. קולפים את תפוחי האדמה, חותכים לקוביות גדולות ומוסיפים פנימה.
2. עד שהמרק ירתח, יוצרים את הקציצות: מערבבים את הבשר הטחון, ביצה אחת, מלח, חצי מהפטרוזיליה והרבה פלפל שחור יחד עם הלחם (שאותו מרטיבים, סוחטים ומגררים על פומפיייה). יוצרים קציצות עגולות בגודל כדורי פינג פונג.
3. כשהמרק רותח היטב, מכניסים פנימה את הקציצות אחת אחרי השנייה. מקפידים שהמרק ירתח היטב כל העת.
4. כשכל הקציצות בפנים מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים בבעבוע עדין עד שתפוחי האדמה רכים (כעשרים וחמש דקות).
5. מסירים מהאש. טורפים את חלמון הביצה עם מיץ הלימון הנותר ובוחשים לתוך המרק, שיהפוך לעכור. מוסיפים את הפטרוזיליה הקצוצה, מלח ופלפל שחור ומערבבים עוד מעט.
6. מגישים כך ואפשר להוסיף לכל צלחת גם כף או שתיים של אורז לבן מבושל.

55 דקות

6 servings 6