

קציצות בקר ברוטב עגבניות וסלק



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טרי
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס כוסברה קצוצה
- קורט כמון טחון
- בצל גדול קצוץ
- סלק מגוררים בפומפיה גסה
- 1/2 2/1 כוס רסק עגבניות
- עלה דפנה
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כפות תבלין לשווארמה
- 1/4 4/1 כוס מיץ לימון סחוט טרי
- כפית גרידת לימון
- 1/4 4/1 כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מכינים את תערובת הקציצות מהבשר, ביצה, כוסברה, מעט כמון, פלפל ומלח. מכינים כדורים ומניחים במקרר.
2. מכינים את הרוטב: מזהיבים קלות את הבצל, מוסיפים את הסלק ומטגנים קלות.
3. מוסיפים רסק עגבניות, מערבבים ומוסיפים אבקת מרק, עלי דפנה, גרידת לימון ומעט פלפל.
4. יוצקים את המים ומיץ לימון סחוט, מערבבים, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה כ-40 דקות.
5. טועמים ומשלימים טעם.
6. מכניסים לרוטב את הקציצות ומבשלים כ-30 דקות עד שהן מוכנות.

8 servings 8