

## קציצות עוף עם סלרי וכרישה



### רכיבים

- גרם פרגיות טחונים
- זר פטרוזיליה שטופה ומיובשת
- בצל קלוף וחתוך לרבעים
- ביצה
- 1/3 3/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית זרעי כוסברה טחונים
- 1/4 4/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן זית
- כרישה שטופות ופרוסות לחצאי עיגולים
- גבעולי סלרי בינוניים, כולל הגבעולים
- שיני שום כתוש פרוסות
- כוסות מים
- ענפי זעפרן
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית זרעי כוסברה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור טחון
- 1/4 4/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/4 4/1 כפית כורכום

### הכנה

1. מסירים מהפטרוזיליה את החלק התחתון של הגבעולים. מעבירים למעבד מזון וטוחנים יחד עם הבצל, עד קבלת מחית חלקה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את כל שאר חומרי הקציצות ומערבבים היטב. מכניסים את התערובת למקרר לשעה.
3. מוציאים מהמקרר, צרים בידיים רטובות קציצות מעט פחוסות ומניחים במקרר עד השימוש.
4. מפרידים את שורשי הסלרי מהגבעולים ושוטפים היטב. קולפים את שורשי הסלרי וחותכים אותם לפלחים בעובי חצי סנטימטר. מסירים מגבעולי הסלרי את העלים. שוטפים את הגבעולים וקוצצים לטבעות.
5. מחממים שמן זית בסיר רחב שיכול להיכנס לתנור. מטגנים כרישה במשך עשר דקות. מוסיפים פלחי סלרי, גבעולי סלרי קצוצים, שום ופלפל ירוק חריף ומטגנים תוך כדי ערבוב חמש דקות.
6. בינתיים קולים במחבת יבשה זעפרן, זרעי כמון וכוסברה כדקה, עד שריחם "נפתח", מעבירים למכתש ועלי או מטחנת תבלינים וכותשים לאבקה גסה.
7. מוסיפים את שאר התבלינים ומערבבים.
8. מוסיפים לסיר את התבלינים וממשיכים בטיגון עוד שתי דקות.
9. מוסיפים מים רותחים, מוודאים רתיחה ומוסיפים את הקציצות.
10. מכסים ומבשלים 30 דקות על להבה בינונית בלי לערבב.
11. מחממים תנור ל-150 מעלות.
12. מערבבים את הקציצות בעדינות, מכסים ומכניסים לתנור. צולים 30 דקות.
13. מגישים עם אורז לבן, קוסקוס או פירה.

90 דקות

10 servings 10