

קציצות ממולאות



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר טחון (טחון פעמיים)
- בצל קצוצים
- כוסות סלרי קצוצים
- כוס פירורי לחם פירורית זהב מתובלים
- שיני שום כתוש קצוצות
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
- גרם נקניק סלאמי חתוך דק, או נקניק אווז, או כל נקניק אחר לטעמכם
- פלפל אדום חתוך לאורכו
- 1/2 2/1 כוס מיונז
- 1/2 2/1 לימון קליפה מגוררת
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- כפות שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני גבוה של 210 מעלות. מניחים נייר אפיה על תבנית.
2. במחבת מחממים שמן ומטגנים בו את הבצל הקצוץ ועלי הסלרי עד שהבצל הופך לשקוף.
3. בקערית קטנה מערבבים את רוטב הבסיס והמיונז.
4. בקערה גדולה מערבבים בשר טחון, ביצים, תבלינים, שום, קליפת לימון, פטרוזיליה, תערובת רוטב בסיס ומיונז ופירורי לחם. מוסיפים את הבצלים ועלי הסלרי המטוגנים. מערבבים היטב.
5. יוצרים מהבשר כדורים, יוצרים חור בתוך כל כדור ומכניסים חתיכת נקניק ופלפל אדום. סוגרים את הקציצה ומניחים על נייר האפייה.
6. אופים את הקציצות כ-30 דקות עד שהן שחומות.
7. מוציאים מהתנור ומגישים עם רוטב צילי מתוק או רוטב הבסיס של אסם.

60 דקות

6 servings 6