

קציצות ופתיתים ברוטב מלנזנה



רכיבים

- גרם בשר בקר
- 2/1 זר כוסברה
- 2/1 זר פטרוזיליה
- פרוסות לחם רטוב וסחוט היטב (או לחמנייה)
- ביצה
- כפית כורכום שטוחה
- כפית כמון טחון שטוחה
- כפות שמן זית
- צנצנת פרפקטו רוטב פסטו עגבניות מיובשות וחצילים
- 340*12 גרם
- 2/1 כוסות פתיתים אפויים טבעות אסם
- כוס מים

הכנה

1. מכינים את הקציצות - קוצצים דק את עשבי התיבול.
2. שמים בקערה את כל מרכיבי הקציצות - עשבי תבלין, בשר, לחם, ביצים, כמון, כורכום ומלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים היטב לתערובת אחידה.
3. בידיים משומנות יוצרים מהתערובת קציצות שמנמות בגודל של כדור פינג פונג.
4. בסיר שטוח ורחב מחממים שמן זית.
5. כשהשמן חם מטגנים את הקציצות 2-3 דקות מכל צד עד שהן זהובות.
6. מפזרים את הפתיתים בין הקציצות.
7. מוסיפים את רוטב המלנזנה (רוטב עגבניות וחצילים) ומים עד לגובה כיסוי הקציצות.
8. ממליחים ומפלפלים ומביאים לרתיחה.
9. מנמיכים להבה, מכסים את הסיר ומבשלים כ-20 דקות.
10. מכבים את האש ומשאירים סגור כ-5 דקות.

60 דקות

6 6