

כדורי בשר ופתיתים ברוטב עגבניות



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
- זר פטרוזיליה או כוסברה קצוצה
- כפות קורנפלור
- בצל מגורד
- תפוח אדמה מגורד
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כפית ראס אל חנות
- כפות שמן קנולה
- גרם רסק עגבניות (לרוטב)
- כפית פפריקה אדומה מתוקה (לרוטב)
- כף סוכר לבן (לרוטב)
- כפית מלח (לרוטב)
- כוסות מים
- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם

הכנה

1. מערבבים יחד את כל מרכיבי הקציצות - בשר טחון, פטרוזיליה, קורנפלור, בצל, תפוח אדמה, פפריקה, מלח וראס אל חנות.
2. מכניסים למקרר לחצי שעה.
3. מכדררים לקציצות.
4. שמים אותן על נייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות לרבע שעה.
5. להכנת הרוטב - שמים בסיר שמן, רסק עגבניות, פפריקה, סוכר ומלח, מוסיפים 2 כוסות מים ומערבבים היטב.
6. מבשלים עם מכסה על להבה נמוכה כ-15 דקות.
7. מוסיפים את הקציצות.
8. סוגרים את המכסה ומבשלים חצי שעה על להבה נמוכה.
9. מוסיפים שקית פתיתים ומים רותחים לכיסוי הפתיתים.
10. מבשלים עם מכסה סגור למחצה ומוסיפים כל פעם מים במידת הצורך עד שהפתיתים מוכנים.
11. טועמים תיבול ומוסיפים מלח לפי הטעם.

60 דקות

6 6