

## פתיתים ברוטב אדום עם קציצות קטנטנות



### רכיבים

### הכנה

- בצל קלופים וקצוצים
  - כפות שמן זית
  - 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון
  - 1/2 2/1 חבילה פטרוזיליה
  - שיני שום כתושות
  - ביצה
  - עגבנייה מגורדת
  - 1/4 4/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
  - 1/4 4/1 כפית כמון טחון
  - 1/2 2/1 כפית ראס אל חנות
  - כפית מלח
  - קורט פלפל
  - חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
  - שיני שום כתושות (לפתיתים)
  - 1/3 3/1 כוס שמן זית (לפתיתים)
  - כפות פפריקה אדומה מתוקה (לפתיתים)
  - כפיות מלח (לפתיתים)
  - קורט פלפל (לפתיתים)
  - גרם רסק עגבניות (לפתיתים)
  - כפות סילאן (לפתיתים)
  - 1/2 2/1 כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים (לפתיתים)
  - ליטר מים רותחים (8 כוסות, לפתיתים)
1. בסיר רחב מחממים 2 כפות שמן זית על אש בינונית, מוסיפים בצל ומעט מלח ומטגנים כ-10 דקות, עד להזהבה. מעבירים לצלוחית בצד.
  2. להכנת הקציצות: מניחים בקערה את הבשר הטחון, פטרוזיליה, 2 שיני שום כתושות, ביצה, עגבנייה מגורדת, פירורית זהב, כמון, ראס אל חנות, 1 כפית מלח ומעט פלפל שחור. מוסיפים מחצית מכמות הבצל המטוגן ומערבבים לתערובת אחידה.
  3. יוצרים מהתערובת קציצות קטנטנות. מחממים את השמן שנותר בסיר על אש בינונית. מוסיפים את הקציצות הקטנטנות ומטגנים עד השחמה מכל הצדדים.
  4. מוסיפים לסיר את הפתיתים ו-2 שיני שום כתושות, מערבבים כמה שניות ומוסיפים את הבצל המטוגן שנשאר, 2 כפות פפריקה, 2 כפיות מלח ומעט פלפל שחור ומערבבים.
  5. מוסיפים את רסק העגבניות, סילאן ואבקת מרק עוף ומערבבים. מוסיפים מים רותחים, מערבבים, מעבירים לאש גבוהה ומביאים לרתיחה.
  6. מנמיכים לאש הכי נמוכה, מכסים במכסה ומבשלים 10 דקות. מכבים את האש, מערבבים מעט, מכסים ומשהים 10 דקות, ומגישים.
- 45 דקות