

קציצות עוף ואפונה ברוטב אדום



רכיבים

- גרם חזה עוף
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- זר כוסברה
- בצל גדולים
- ביצים
- עלים נענע
- כפיות קארי צהוב
- כף כורכום
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- צנצנת רוטב עם פלפלים שקשוקה
- חבילה אפונה קפואה קפואה

הכנה

1. מטגנים בצל אחד עם שמן וכורכום עד הזהבה. מניחים בצד לצינון.
2. אחרי צינון מוסיפים לבצל את העוף, פירורית זהב, ביצים, כוסברה קצוצה דק, נענע קצוצה דק, קארי, מלח ופלפל לפי הטעם, ולשים היטב. מניחים בצד לאיחוד טעמים.
3. מטגנים בסיר רחב ושטוח שני בצלים, מוסיפים פפריקה ומלח ופלפל לפי הטעם.
4. מוסיפים את רוטבי הפרפקטו ו-2 כוסות מים ומערבבים. מביאים לרתיחה.
5. מכדררים את הקציצות לתוך הרוטב, מפזרים ביניהן את האפונה.
6. מבשלים 15 דקות על להבה בינונית. ועוד 15 דקות על להבה נמוכה.
7. אפשר להגיש על מצע של אורז לבן.

60 דקות

6 6