

## קציצות מחשי תוניסאיות



### רכיבים

- גרם חזה עוף משוטח לשניצלם
- גרם בשר בקר
- 2/3 3/2 כוס פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- בצל לבנים, קלופים
- תפוח אדמה קלופים
- ביצה L
- כפית מלח
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפיות מרק עוף אמיתי ר. טבעיים
- שיני שום כתושות או 1 כפית שום גבישי
- כפות שמן קנולה
- כוס קמח לקימוח הקציצות
- כוסות שמן קנולה לטיגון

### הכנה

1. הכמות מספיקה ל-40-50 קציצות, תלוי בגודל.
2. קוצצים את העוף לקוביות קטנות.
3. קוצצים את הפטרוזיליה והכוסברה דק ומגרדים את תפוחי האדמה על החלק הדק בפומפייה.
4. בקערה גדולה לשים היטב את כל המצרכים לתערובת הומוגנית.
5. יוצרים קציצות מאורכות, עם ידיים רטובות, ומצפים בקמח בשכבה דקה.
6. מטגנים במחבת עם שמן, בגובה 2 ס"מ, עד הזהבה יפה מ-2 הצדדים.
7. מגישים עם פלחי לימון.

30 דקות

40 40