

ספגטי שניצל בולס



רכיבים

- קילוגרם חזה עוף טחון
- ביצים
- כף מרק בצל ר.טבעיים 400 ג'
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה לטיגון
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- כפות רסק עגבניות מרוכז
- שיני שום קצוצות (אפשר במקום להשתמש בבצל)
- כף מרק בצל ר.טבעיים 400 ג'
- כף פפריקה אדומה מתוקה גדושה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- כפות שמן זית
- כוסות מים רותחים

הכנה

1. להכנת כדורי השניצל: בקערה מערבבים את החזה עוף, ביצים, 1 כף אבקת מרק בצל, 1/2 כפית פלפל שחור וכפית מלח. מכינים קערה נוספת עם פירורית זהב.
2. מחממים שמן עמוק במחבת. יוצרים כדורים בעזרת ידיים מעט רטובות ומיד מעבירים לפירורית, טיפה משקשקים כדי שהפירורים יתפסו על הכדורים. מעבירים לשמן החם.
3. מטגנים כ-3 דקות עד הזהבה יפה של השניצלים. מעבירים לרשת סינון או צלחת עם נייר סופג.
4. להכנת הפסטה: מחממים סיר עמוק עם מים רותחים וכף מלח, מוסיפים את הספגטי ומבשלים 8 דקות עד מידת הבישול הרצויה, מורידים מהאש ומסננים. בסיר סוטהג' שמים את שמן הזית, מתחילים מאש נמוכה, מטגנים את שיני השום כדקה או שתיים עד שיוציאו טעם וריח, מוסיפים 1 כף אבקת מרק בצל, כפית מלח, כפית סוכר, כף פפריקה מתוקה, 1/2 כפית פלפל שחור ואת הרסק עגבניות, ופותחים תוך כדי ערבוב. מוסיפים את המים הרותחים, מערבבים עד לקבלת רוטב סמיך. מוסיפים את הספגטי ומערבבים כדי שכל הרוטב יעטוף על הפסטה.
5. מגישים חם עם כדורי השניצל.

30 דקות

6 6