

סיר קציצות עוף עם פתיתים

הכנה

1. להכנת הקציצות: טוחנים במעבד מזון את כל הירקות, למעט הפטרוזיליה, למרקם דק.
2. מעבירים לקערה עם חזה העוף הטחון. מוסיפים פטרוזיליה, ביצה, פירורית זהב וכל התבלינים. מזלפים כף שמן ומערבבים היטב עד תערובת אחידה.
3. מכדררים קציצות בגודל הרצוי. טובלים כל קציצה בקמח לציפוי עדין.
4. מטגנים בשמן חם על אש בינונית עד הזהבה משני הצדדים. מוציאים ומניחים בצד.
5. להכנת הסיר: בסיר רחב מטגנים את הבצלים עם כף סוכר עד הזהבה.
6. מוסיפים פתיתים ומערבבים. מוסיפים את התבלינים ומערבבים היטב. יוצקים $3 \frac{1}{4}$ כוסות מים ומערבבים.
7. מסדרים מעל את הקציצות. מכסים ומבשלים על אש קטנה כ-20–30 דקות, עד שהפתיתים רכים והרוטב נספג.

40 דקות ⌚

6 6 ⊕

רכיבים

- גרם חזה עוף טחון
- גזר
- תפוח אדמה
- בצל גדול
- קישוא גדול
- בטטה בינונית
- $2 \frac{1}{2}$ זר פטרוזיליה קצוצה
- ביצה גדולה (או 2 קטנות)
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כף שמן קנולה
- כף תבלין לקציצות
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כף מרק עוף אמיתי 400 גרם שטוחה
- $4 \frac{1}{4}$ כפית פלפל לבן
- כוס קמח
- כוסות שמן קנולה (לטיגון)
- בצל פרוס (לרוטב והפתיתים)
- כוסות פתיתים אפויים קוסקוס (לרוטב והפתיתים)
- כף סוכר לבן (לרוטב והפתיתים)
- כף אבקת מרק בצל אסם
- כף מרק עוף אמיתי 450 גר'
- $2 \frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור (לרוטב והפתיתים)
- $2 \frac{1}{2}$ כפית כורכום (לרוטב והפתיתים)
- כפית מלח (לרוטב והפתיתים)
- $4 \frac{1}{4}$ כוסות מים (לרוטב והפתיתים)