



מאת מערכת

קציצות ברמונדי ישראלי ברוטב פיקנטי

⌚ זמן הכנה: 60 דקות 🍴 מס' סועדים: 3

אופן הכנה

- מערבבים בקערה את כל רכיבי הקציצות היטב ומכדררים לקציצות בגודל שאתם אוהבים
- מחממים מעט שמן במחבת עמוקה וצורבים את הקציצות לקבלת צבע מכל הכיוונים
- במחבת עמוקה רחבה נפרדת מחממים שמן ומטגנים בעדינות את התבלינים מלבד המלח (זהירות שלא ישרפו)
- לאחר שעולה ריח טוב של תבלינים מהשמן מוסיפים את הפלפלים החריפים, הפלפלים המתוקים והחצילים ומטגנים מעט
- כשהירקות במחבת מתרככים מעט מוסיפים את העגבניות המרוסקות ומביאים לרתיחה
- אחרי שהרוטב שלנו רתח מוסיפים את הקציצות הצרובות לרוטב ומנמיכים את האש ללהבה בינונית
- מבשלים במחבת פתוחה כ- 30-40 דקות עד שהרוטב מסמיך, מתבלים במלח וטועמים (זמן טוב לתקן טעמים)

מצרכים לקציצות

- 500 גרם פילה ברמונדי ישראלי נקי מעור ועצמות קצוץ דק/ טחון
- 1 קישוא בינוני מגורד
 - 1 בצל לבן מגורד
 - 2 שיני שום קצוצות דק
 - 1 תפו"א מגורד
 - חצי צרור כוסברה קצוץ דק
 - כפית מלח • כפית פלפל לבן טחון

מצרכים לרוטב

- 3 כפות שמן זית
- 2 פלפלים חריפים ירוקים חתוכים לחצי
- 2 פלפלים אדומים מתוקים חתוכים לרצועות
- 1 חציל באלדי חתוך לקוביות גסות
- פחית עגבניות מרוסקות
- 1 כף פפריקה מתוקה • 0.5 כף כמון
- 0.5 כף זרעי כוסברה טחונים • 1.5 כפיות מלח