



מערכת FOODY | נלי חמו | 'ברכת אברהם' מגדל העמק

## קציצות דגים ברמונדי ישראלי

זמן הכנה: 40 דק' 🍴 מס' סועדים: 5 ⌚

### אופן הכנה

- מכינים את הקציצות: בקערה מערבבים את כל מצרכי הקציצות לתערובת אחידה
- צרים קציצות ומטגנים אותן, מוציאים לצלחת עם נייר סופג
- **בינתיים, מכינים את הרוטב:** בסיר רחב ושטוח מחממים שמן, מכניסים את המצרכים לפי הסדר הכתוב, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה
- מכניסים את הקציצות לתוך הרוטב ומבשלים 25-30 דקות עם מכסה סגור
- מידי פעם משקשקים בעדינות את הסיר, כדי שהקציצות יעטפו ברוטב

מגישים עם כל תוספת שאוהבים או בתוך לחמנייה טרייה עם חציל מטוגן וטחינה

### מצדנים

#### קציצות

- ק"ג דג ברמונדי ישראלי טחון
- 3 שיני שום כתושות
- 1/2 חבילה כוסברה קצוצה
- 2 ביצים
- 2 כפות פירורי לחם
- כפית שטוחה מלח
- כפית כמון
- 1/2 כפית פלפל לבן או שחור

#### רוטב

- 1/2 כוס שמן
- 7 עגבניות מגורדות
- כף גדושה פפריקה מתוקה
- כפית שטוחה מלח
- כפית שטוחה כמון
- 1/2 כפית פלפל לבן או שחור
- 5 שיני שום קלופות