



תבשיל קציצות דגים עם ארטישוק ופלפל

מאת השף עמוס חיון. בשיתוף מסעדת RUBIDA

⌚ זמן הכנה: 1 שעה 👤 מס' סועדים: 6

אופן הכנה

- בסיר שטוח מחממים שמן ומטגנים בצל, עד שהבצל שקוף, מוסיפים את הארטישוק ופלפל חריף וממשיכים לטגן עוד כ-5 דקות.
- מוסיפים כורכום, לימון כבוש, כוסברה, מלח ופלפל, וציר הדגים, מביאים לרתיחה מערבבים ומסירים מהכיריים.
- מכינים את הקציצות: מערבבים את כל החומרים מלבד הדג. מוסיפים את הדג ומערבבים. יוצרים מהתערובת קציצות קטנות ומאורכות מעט (50 גר ליחידה בערך).
- מטגנים את הקציצות על להבה בינונית-נמוכה עד להשחמה.
- מסדרים את הקציצות המטוגנות ברוטב ומבשלים על אש בינונית עד כ-35 דק עד לצמצום הרוטב.
- טועמים ומתקנים תיבול.

מצדנים

לתבשיל

- 1/4 כוס שמן
- בצל קצוץ
- 1 פלפל ירוק חריף פרוס
- 1/4 כפית כורכום
- 1/4 כוס לימון כבוש
- צרור כוסברה קצוצה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- 10 תחתיות ארטישוק
- חתוכות לרבעים
- 1.5 ליטר מים או ציר דגים

לקציצות

- 1 קילו דג ברמונדי טחון
- 1/2 בצל בינוני מגורר
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- קורט אגוז מוסקט טחון
- 1/4 כפית כורכום
- 4 כפות כוסברה קצוצה
- ביצה

