



מתכון פתיתים אדומים עם קציצות בסיר אחד



min. זמן: 0
רמת קושי: קל

(רכיבים 6 מנות)

For this recipe we used:

● מצרכים

- כוסות 1-2 עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- (כפית מלח או יותר לפי הטעם) 1/2
- חבילה (500 גרם) פתיתים 1
- כפות שמן זית 2-3
- בצלים בגודל בינוני, קלופים וקצוצים דק 2
- כפות גדושות (בערך 100 גרם) רסק עגבניות 2
- גזרים בגודל בינוני, קלופים וקצוצים דק 3-4
- כוסות מים 3-5
- (כפית אורגנו מיובש + כפית פפריקה מתוקה (רשות)

● ורי בשר

- כפיות פפריקה מתוקה 1-2
- כפית אורגנו מיובש 1
- כפית מלח 1
- גרם בשר טחון טרי 500



הכנה

1. מערבבים בקערה את הבשר הטחון יחד עם שאר המצרכים למשך 1-2 דקות עד שמתקבלת תערובת אחידה ונוחה לעיצוב.
2. בעזרת ידיים רטובות יוצרים קציצות קטנות.
3. שמים בסיר בגודל בינוני (מומלץ בחום סיר נון סטיק) את הקציצות ושמן הזית. מטגנים מעל להבה גבוהה 2-3 דקות, עד שהקציצות הזהיבו מעט. מוציאים לצלחת או קערה בעזרת כף מחוררת.
4. מוסיפים את הבצל הקצוץ והגזר אל השמן שנותר בסיר ומטגנים אגב ערבוב מעל להבה גבוהה 5 דקות, עד שהבצל התרכך מעט.
5. מוסיפים לסיר את הפתיתים ומטגנים אותם אגב ערבוב 2-3 דקות נוספות.
6. מוסיפים את הרסק, הפפריקה והאורגנו (אם משתמשים) ומטגנים דקה נוספת.
7. מוסיפים את המים (תתחילו ב-3 כוסות ותוסיפו עוד לפי הצורך) והפאסאטה, מחזירים פנימה את הקציצות ומביאים לרתיחה. מוסיפים את המלח (לפי הטעם) ומערבבים.
8. מבשלים אגב ערבוב 13-17 דקות מעל להבה בינונית. כשבוחשים חשוב להגיע לתחתית הסיר כדי לוודא ששום דבר לא נדבק.
9. אם רואים שהפתיתים ספגו את כל המים ותחתית הסיר מתחילה להידבק, תוסיפו עוד 1/2 כוס מים ותבחנו היטב. כך עושים בהדרגה במהלך הבישול עד שהפתיתים מבושלים לחלוטין.
10. מערבבים ומגישים.

- Oz Telem @thekitchencoach