

ספגטי וכדורי בשר



90 min: זמן
רמת קושי: קל

(מנות 4 מנות רכיבים)

For this recipe we used:

מצרכים

- גר 700g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- או יותר ספל פירורי לחם לא מתובלים 1/4
- כפית אבקת שום 1/4
- קופסאות/שקיות ספגטי 1.5
- עלי ריחן (בזיליקום) טריים קצוצים 6 - 8
- ביצה, טרופה 1
- בצל קטן, קצוץ 1/2
- בשר בקר טחון כשר - יש להשתמש באותן כמויות של סוגי 'הבשר 340 גר
- בשר עגל טחון כשר 340 גר
- מים, מחולקים 296 מ"ל
- מלח כשר, מופרד 2 כפיות
- סוכר 1 כפית
- פלפל שחור, מופרד 1 כפית
- Pomi 227 רוטב עגבניות
- גר 171 Pomi רסק עגבניות
- שום קצוץ 1 שן
- שמן זית ועוד קצת לזילוף 2 כפות



הכנה

1. מחממים את התנור מראש ל-325 מעלות.
2. מרפדים תבנית אפייה גדולה ביריעת אלומיניום שומרים בצד. שמים את כל הבשר הטחון בקערה גדולה. מוסיפים 1 כפית מלח, $1/2$ כפית פלפל, פירורי לחם, $1/4$ כוס מים ואבקת שום. מערבבים בידיים. יוצרים כדורים ומניחים בתבנית. אופים במשך 20 דקות. מוציאים את כדורי הבשר ומניחים על מגבות נייר כדי לספוג עודפי נוזלים.
3. בסיר גדול מחממים שמן בחום בינוני. מוסיפים בצל ושום ומקפצים עד שהם כמעט שקופים. מוסיפים את העגבניות, רוטב העגבניות, רסק (מ"ל) מים, מלח, פלפל וסוכר. בוחשים במשך דקות אחדות עד שמתחמם $OZ (=177)$ העגבניות, 6.
4. מכניסים את כדורי הבשר לרוטב. מבשלים במשך כחצי שעה בחום נמוך-בינוני. מוסיפים ריחן. מבשלים עוד כחצי שעה. מסירים מהאש.
5. מכינים את הספגטי המועדף ומסננים את כל המים. בכלי הגשה גדול שמים את הספגטי תחילה, מזלפים מעט שמן זית, מוסיפים את כדורי הבשר וחלק מהרוטב. את שארית הרוטב מגישים בכלי לרוטב.