

## קציץ צמחוני מעדשים ואורז



90 min: זמן

רמת קושי: בינוני

### רכיבים

#### מצרכים

- לפי הצורך עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- כפית רסק עגבניות 1
- אורז בסמטי מבושל 250 גרם
- ביצים 2
- בצל קצוץ 1/2
- גבינת פקורינו מגוררת 1 כפית
- מלח לפי הטעם
- עדשים מבושלות, מסוננות 480 גרם
- פטרוזיליה קצוצה 1 כפיות
- פירורי לחם 1 כף
- פלפל שחור לפי הטעם
- פפריקה מעושנת 1/2 כפית

For this recipe we used:



## הכנה

בקערה של המערבל (=מיקסר) מערבבים את האורז והביצים וטוחנים אותם עד שנוצרת תערובת לא חלקה. מוסיפים את הגבינה, פירורי הלחם, הפטרוזיליה, הבצל, רסק העגבניות והתבלינים. מערבבים היטב בעזרת כף כך שהתבלינים יתפזרו במידה שווה. מרפדים תבנית של אנגליש קייק בנייר אפייה, וממלאים אותה בתערובת של אורז ועדשים. מחממים את התנור ל-180° ומבשלים את הקציץ במשך כשעה. אם הצד העליון מתבשל מדי, מכסים את הקציץ ביריעת אלומיניום. הקציץ הצמחוני טעים מאוד גם ללא רוטב, אבל רוטב העבניות משלים: Pomì! בזמן שהקציץ מתבשל, מכינים רוטב עגבניות טעים מהפאסטה הקלאסית ומעשיר אותו היטב.

- *Jasmine Guetta*