סדנה־לי

קציצות בקר ברוטב עגבניות בלי טיגון מקדים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות, כ־16 קציצות	**20 דקות**	**35 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: קערה וסיר רחב

מצרכים

- ☐ 500 גרם בקר טחון
- ☐ ביצה L
- ☐ 40 גרם פירורי לחם
- ☐ בצל קטן מגורר וסחוט קלות
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 800 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ 250 מ״ל מים
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ כפית מלח מחולקת
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מערבבים בקר, ביצה, פירורי לחם, בצל, פטרוזיליה, שן שום כתושה, חצי כפית מלח ופלפל. מכסים ומקררים 10 דקות.
2. בסיר רחב מחממים שמן ומערבבים את שן השום השנייה ופפריקה כחצי דקה. מוסיפים עגבניות, מים ויתרת מלח ומבשלים 10 דקות.
3. בידיים לחות יוצרים 16 קציצות בגודל דומה, בלי לדחוס בכוח. מניחים ברוטב המבעבע בשכבה אחת.
4. מכסים חלקית ומבשלים על אש קטנה 25 דקות. מנענעים את הסיר בעדינות במקום לערבב בכף בתחילת הבישול.
5. בודקים במדחום שקציצה מרכזית הגיעה ל־71 מעלות לפחות. אם הרוטב סמיך מדי מוסיפים מעט מים חמים ומבשלים עוד לפי הצורך.