סדנה־לי

קציצות הודו עם אפונה ברוטב לימון עדין

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות, 16 קציצות	**25 דקות**	**30 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: קערה וסיר רחב

מצרכים

- ☐ 500 גרם הודו טחון
- ☐ ביצה L
- ☐ 40 גרם פירורי לחם
- ☐ בצל קטן מגורר
- ☐ 2 כפות שמיר קצוץ
- ☐ 300 גרם אפונה קפואה
- ☐ 2 כפות שמן
- ☐ 500 מ״ל מים
- ☐ 2 כפות מיץ לימון
- ☐ חצי כפית כורכום
- ☐ כפית מלח מחולקת
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מערבבים הודו, ביצה, פירורי לחם, מחצית הבצל, שמיר, חצי כפית מלח ופלפל. מקררים 10 דקות.
2. בסיר רחב מאדים את יתרת הבצל בשמן 4 דקות. מוסיפים כורכום, מים, לימון ויתרת מלח ומביאים לבעבוע.
3. יוצרים 16 קציצות בידיים לחות ומכניסים לרוטב בשכבה אחת. מכסים חלקית ומבשלים 15 דקות על אש קטנה.
4. מוסיפים אפונה בין הקציצות וממשיכים 10–15 דקות. מנענעים בעדינות את הסיר במקום לערבב בחוזקה.
5. בודקים שהקציצות הגיעו ל־74 מעלות במרכז. טועמים את הרוטב ומוסיפים מעט לימון רק אם חסרה חמיצות.