סדנה־לי

קציצות דגים בתנור עם לימון ועשבי תיבול

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־16 קציצות, 4 מנות	**25 דקות**	**20 דקות**	**שעה**

ציוד: מעבד מזון ותבנית

מצרכים

- ☐ 600 גרם פילה דג לבן ללא עור ועצמות
- ☐ ביצה
- ☐ 60 גרם פירורי לחם
- ☐ בצל קטן מגורר וסחוט
- ☐ 3 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ 2 כפות כוסברה קצוצה
- ☐ כפית גרידת לימון
- ☐ שן שום כתושה
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות שמן זית

אופן ההכנה

1. בודקים באצבעות שאין עצמות. קוצצים דג בפולסים קצרים במעבד מזון; עוצרים כשמתקבלת תערובת קצוצה ולא משחה.
2. מערבבים עם ביצה, פירורים, בצל, עשבים, גרידה, שום ותיבול. מכסים ומקררים 15 דקות.
3. מחממים תנור ל־200 מעלות. משמנים נייר אפייה בכף שמן, יוצרים 16 קציצות שטוחות בעובי כ־2 ס״מ ומברישים בשמן שנותר.
4. אופים 18–22 דקות והופכים בזהירות באמצע. בודקים שהמרכז מגיע ל־63 מעלות. מגישים עם לימון.