סדנה־לי

קציצות ערוק עירקיות עם תפוחי אדמה ועשבי תיבול

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 קציצות	**25 דקות**	**25 דקות**	**50 דקות**

ציוד: פומפייה, מגבת נקייה, סכין, קערה, מחבת ומרית.

מצרכים

לקציצות

- ☐ 600 גרם תפוחי אדמה קלופים
- ☐ 120 גרם בצל קלוף
- ☐ 60 גרם עלי פטרוזיליה וגבעולים עדינים
- ☐ 30 גרם כוסברה, או פטרוזיליה נוספת
- ☐ 2 גבעולי בצל ירוק
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 50 גרם קמח לבן
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ רבע כפית כורכום
- ☐ 6 גרם מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

לטיגון

- ☐ כ־150–200 מ״ל שמן ניטרלי, לפי המחבת והסבבים

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה. טחינה בהגשה מוסיפה שומשום.

אופן ההכנה

1. **מכינים עשבים**
שוטפים פטרוזיליה וכוסברה, מייבשים היטב וקוצצים דק יחד עם בצל ירוק. מסירים גבעולים עבים וקשים. לא טוחנים למחית רטובה.

2. **מגררים וסוחטים**
מגררים תפוחי אדמה ובצל בפומפייה גסה וסוחטים במגבת מעל קערה. מסלקים נוזלים. אם שקע עמילן לבן בתחתית, אפשר לשפוך את הנוזל ולשמור את המשקע בתערובת.

3. **מערבבים**
מאחדים ירקות, עשבים, ביצים, קמח ותבלינים. מערבבים היטב כך שהעשבים יתפזרו בכל הקערה. התערובת צריכה להחזיק יחד בכף אך להישאר מרובת ירק.

4. **מנסים קציצה**
מחממים שמן בגובה כ־3–4 מ״מ על אש בינונית. מניחים כף גדושה ומשטחים לקוטר 6–7 ס״מ ולעובי כ־8 מ״מ. מטגנים כ־3 דקות מכל צד.

5. **בודקים ומתקנים**
מצננים מעט וחוצים. תפוח האדמה צריך להיות רך והביצה עשויה. טועמים תיבול. אם הקציצה מתפרקת גם לאחר שהתחתית התייצבה, מוסיפים כף קמח אחת לתערובת ומנסים שוב.

6. **משלימים**
מטגנים בסבבים עם מרווחים ומסלקים נוזל שמצטבר בקערה. מוציאים לרשת ומגישים עם טחינה או עגבנייה מגוררת בקערית נפרדת.