



קל



1 שעות 1 דקות



6 מנות

**מרכיבים**

- 1 חבילה כדורי בשר צמחוניים
- 2 כפות שמן זית
- 2 שיני שום קצוצות
- 1 גזר קצוץ דק
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1 כפית מורכום
- 150 גרם רסק עגבניות
- 1 1/2 כוסות מים
- 1/2 כפית סוכר

אין טעים יותר מכדורי בשר צמחוניים לארוחת צהריים. מפנקות, נימוחות, מתובלות כמו שצריך וברוטב עגבניות משגע

**הוראות הכנה**

- 1.** מחממים בסיר את שמן הזית, מוסיפים שום וגזר ומטגנים מעט, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, ואת כל התבלינים למעט הסוכר.
- 2.** מוסיפים רסק עגבניות, מים וסוכר ומביאים לרתיחה.
- 3.** מוסיפים את הקציצות לרוטב.
- 4.** מכסים את הסיר ומבשלים 35 דקות על אש נמוכה.
- 5. להגשה**  
מומלץ להגיש לצד אורז לבן.

המתכון של בת-חן דיאמנט

**בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL**