



קל



45 דקות



6 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה כדורי בשר צמחוניים
- 3 שיני שום פרוסות
- 1 כף פלפל צ'ומה
- 1 פלפל חריף פרוס לטבעות
- 2 כפות שמן זית
- 1 פחית שימורי עגבניות מרוסקות
- 2 כפות רסק עגבניות איכותי
- 2 כוסות גרגירי חומוס מבושלים

קציצות צמחוניות וטעימות להפליא ברוטב אדום וגרגירי חומוס שדורש בצד חלה רכה וטעימה

הוראות הכנה

1. להכנת הרוטב

מחממים סיר רחב, מוסיפים שמן זית ושיני שום, מזהיבים את השום מוסיפים, פלפל חריף, פלפל צ'ומה, עגבניות, מביאים לרתיחה, מוסיפים רסק עגבניות, מלח ופלפל, מנמיכים את האש ומבשלים כ - 20 דקות עם מכסה סגור.

2. לקציצות

מוסיפים את הקציצות לרוטב, במידת הצורך מוסיפים מים עד לחצי גובה הקציצות, מבשלים כ - 20 דקות על אש נמוכה עם מכסה, מדי פעם מערבבים בעדינות את הקציצות על מנת שהרוטב יעטוף אותם.

3.

5 דקות לפני סיום הבישול מוסיפים גרגירי חומוס. מגישים עם חלה.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL