

קציצות בשר עוף ברוטב פטריות.

רכיבים:

500 גרם בשר עוף, טחון
1 בצל בינוני, קצוץ דק
50 גרם פטרוזיליה או כוסברה, קצוצה דק
1 כף בהרט (או ראס אל חנות, או גראם מסאלה).
1 ביצה, טרופה
6 כפות סולת
1 כף מלח
1 כף שום

לרוטב הפטריות:

1 כף שמן זית
1 בצל גדול, קצוץ דק
200 גרם פטריות
6 כוות מים
3 כפות מרק פטריות
1 כף מלח

אופן ההכנה:

1. בקערה גדולה מערבבים את הבשר הטחון עם הביצה, הבצל הקצוץ, הפטרוזיליה/כוסברה הקצוצה ויתר התבלינים. מניחים בצד לספיגת הטעמים בבשר.
2. בסיר רחב, מטגנים את הבצל והפטריות, עד להשחמה.
3. מוסיפים את המים ואת מרק הפטריות ומערבבים.
4. כשהסיר רוח, מרטיבים את כפות הידיים וצרים קציצות מהבשר. כל קציצה, מניחים בסיר.
5. לאחר שהכנסנו לסיר את כל הקציצות, מנמיכים הלהבה ומבשלים במשך שעה (לערך), עד שהנוזלים מתאדים ותבשיל בעל מרקם סמיך.

