

רכיבים:

שמן זית לטייגון

1 בצל, קצוץ לקוביית

1 שנ שום, קצוצה

3 – 4 עלי מרווה

4 עגבניות, חתוכות לפלחים

1½ כוסות מרק עוף צח

לקציצות:

1/2 ק"ג בשר טלה, טחון

1 בצל, מגורר על פומפיה

1 ביצה

1/2 כוס אורז חצי עגול

קליפה מגוררת מ-1 תפוז

מלח

1/4 כוס פטרוזיליה, קצוצה

אופן ההכנה:

1. מלחמים שמן במחבת גדולה. מוסיפים את הבצל, השום והמרווה ומأدים 2 – 3 דקות, עד שהבצל מתרך. מוסיפים את העגבניות, מערבבים וմבשלים על להבה בינונית כ – 10 דקות.
2. מערבבים את מרכיבי הקציצות לעיסה אחת. מלחמים שמן זית במחבת נפרדת. צרים מהעיסה קציצות קטנות ומטגנים טיגון קל משני הצדדים. מעבירים למחבת הרוטב. מוסיפים את המרק ה扎实, מכסים את המחתת וմבשלים חצי שעה.