רכיבים:

½ ק"ג בשר הודו טחון

2 שיני שום כתושות

2 כפות עלי פטרוזיליה ושמיר קצוצים

1 ביצה

4-3 כפות פירורי לחם (עדיף מבייגלך עם שומשום מרוסקים)

1 כף אבקת מרק עוף

2 כפות קטשופ או עגבנייה מרוסקת

מלח ופלפל שחור גרוס גס

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את כל מרכיבי הקציצות עם שתי כפות מים. משהים כ-10 דקות.

2. מחממים מחבת כבדה עם מעט שמן ומנמיכים את האש לבינונית.

3. בידיים רטובות יוצרים קציצות עגולות או מוארכות ומטגנים משני הצדדים רק עד שהפנים מוכן, מבלי לייבש.