

רכיבים:

1 ק"ג בשר בקר טחון

1 בצל, קצוץ דק

2 ביצים

$\frac{1}{4}$ כוס יין אדום יבש

מלח, פלפל

מעט שמן

אופן ההכנה:

1. מניחים את הבשר הטחון בקערה ומערבבים בעזרת הידיים את יתר החומרים לקערה (למעט השמן). מצננים במקרר כשעה.

2. בידיים לחות מעט, צרים 24 קציצות קטנות בצורת גלילים פחוסים ומשפדים על 6 שיפודים [4 על כל שיפוד].

3. מושחים על הקבב מהשמן וצולים על הגריל פתוח עד שמשחים מכל הצדדים.

הערה:

מושחים מדי פעם בשמן במהלך הצלייה.