

רכיבים:

750 גרם קרפיון טחון עם העצמות והעור (טחון 3 פעמים)

1 ביצה קשה

2 פרוסות לחם, רטובות

1 ביצה

3 גזרים

מלח

פלפל לבן

1 עלה סלרי

1 בצל

ראש וזנב הדג

אופן ההכנה:

1. לטחון את הביצה הקשה, גזר אחד, פרוסות הלחם לאחר שנסחטו בעזרת הידיים..

2. להוסיף מלח ופלפל לבן.

3. להכין ציר עם ראש וזנב הדג,עלה סלרי ובצל.

4. להכניס בזהירות את הקציצות.

5. לבשל על אש קטנה לפחות שעתיים.

6. לקרר,לסדר את הקציצות לסנן את הרוטב על הקציצות.