

קציצות של בית עם טחון צמחוני SENSATIONAL MINCE ברוטב עגבניות עשיר

טבעול



קל



1 שעות



4 מנות

מרכיבים

1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני

1 בצל בינוני קצוץ דק

2 שיני שום קצוצות

1 ביצה (לא חובה)

1 1/2 ליטר רוטב עגבניות

1/2 ליטר מים

3 כפיות סוכר

2 כפיות מיץ לימון

ארוחה מושלמת של קציצות עסיסיות ומתובלות היטב מטחון SENSATIONAL MINCE טבעול. ברוטב עגבניות עשיר ולימוני (עם אופציה טבעונית)

הוראות הכנה

1. להכנת הקציצות

מערבבים יחד את הטחון הצמחוני, שום, בצל וביצה אם רוצים, ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

2.

מכדררים לקציצות בגודל הרצוי ומניחים במקרר לשעתיים עד שלוש שעות.

3. להכנת רוטב העגבניות

מבשלים את רוטב העגבניות, מיץ לימון, מים, סוכר ומלח כרבע שעה.

4.

משלימים טעמים (הרוטב צריך להיות לימוני מתקתק).
כשהרוטב מוכן מבחינת טעמים ועל סף רתיחה, מוציאים את הקציצות מהמקרר ומניחים אותן בעדינות בתוך ברוטב החם.
מבשלים על להבה נמוכה כ-40-25 דקות.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL