



קל



45 דקות



6 מנות

## מרכיבים

1 חבילה כדורי בשר צמחוניים

3 שיני שום פרוסות

1 כף פלפל צ'ומה

1 פלפל חריף פרוס לטבעות

2 כפות שמן זית

1 פחית שימורי עגבניות מרוסקות

2 כפות רסק עגבניות איכותי

2 כוסות גרגירי חומוס מבושלים

קציצות צמחוניות וטעימות להפליא ברוטב אדום וגרגירי חומוס שדורש בצד חלה רכה וטעימה

## הוראות הכנה

### 1. להכנת הרוטב

מחממים סיר רחב, מוסיפים שמן זית ושיני שום, מזהיבים את השום מוסיפים, פלפל חריף, פלפל צ'ומה, עגבניות, מביאים לרתיחה, מוסיפים רסק עגבניות, מלח ופלפל, מנמיכים את האש ומבשלים כ - 20 דקות עם מכסה סגור.

### 2. לקציצות

מוסיפים את הקציצות לרוטב, במידת הצורך מוסיפים מים עד לחצי גובה הקציצות, מבשלים כ - 20 דקות על אש נמוכה עם מכסה, מדי פעם מערבבים בעדינות את הקציצות על מנת שהרוטב יעטוף אותם.

### 3.

5 דקות לפני סיום הבישול מוסיפים גרגירי חומוס. מגישים עם חלה.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - [TIVALL.CO.IL](https://TIVALL.CO.IL)