

קציצות דגים ברוטב עגבניות פיקנטי

מצרכים

לקציצות:

דג טחון מסוג מוסר/באס/בורי/לברק או תערובת שלהם במשקל 600 גרם

צרוך קטן של כוסברה

בצל

ביצה

2 כפות קוואקר (שיבולת שועל)

מלח, פלפל

כפית פפריקה מתוקה

חצי כפית כרוויה (קימל טחון)

2 שיני שום כתושות

4 כפות שמן לטיגון

לרוטב:

4 כפות שמן

2 פלפלים מכל צבע, פרוסים לפרוסות דקות

1 פלפל חריף ירוק קצוץ לקוביות קטנות (או חצי)

3 שיני שום כתושות

5 עגבניות טריות, חלוטות ומקולפות

קופסה קטנה של רסק עגבניות

2 כוסות מים

כף פפריקה מתוקה

מלח, פלפל

חצי כפית כמון

אופן הכנה

- שמים את הדגים הטחונים בקערה.
- במעבד מזון טוחנים כוסברה ובצל ומוסיפים לדגים בקערה.
- מוסיפים ביצה, קוואקר ותבלינים ומערבבים היטב.
- יוצרים כדורים בינוניים, יוצקים שמן למחבת ומטגנים. עם כף מועכים אותן קצת לצורה פחוסה. מטגנים 5 דקות מכל צד ומוציאים.
- מחממים שמן בסיר ומטגנים קלות את הפלפלים (כולל החריף).
- מוסיפים את השום לדקה ונזהרים שלא ייחרך.
- חותכים עגבניות לפלחים ומכניסים לסיר. מוסיפים גם את הרסק.
- בקערה נפרדת מערבבים את התבלינים עם המים. לאחר שנוצרת תערובת אחידה, שופכים אותה לסיר.
- מביאים לרתיחה. לאחר מכן ממשיכים לבשל על אש קטנה בבעבוע עדין עוד חצי שעה.

בתאבון!