

**רכיבים:**

1 ביצה

½ צרור כוסברה קצוצה

מעט כורכום

קורט אגוז מוסקט

מעט פלפל לבן

מעט כמון

1 ק"ג דג (קרפיון/סול/מרלזזה)

1 גמבה אדומה, קצוצה דק

1 בצל גדול, קצוץ דק

2 שיני שום כתושות

2 פרוסות לחם

כף שמן

לרוטב:

3 עגבניות גדולות, בשלות

מעט שמן

מעט פפריקה מתוקה

2 שיני שום כתושות

מעט מלח

3 כוסות מים

**אופן ההכנה:**

1. טוחנים את הדג עם כל החומרים, מוסיפים את התבלינים ויוצרים כדורים בקוטר 4 ס"מ.

הרוטב:

1. מרסקים את העגבניות.

2. מחממים בסיר עמוק עם מעט שמן. מוסיפים את העגבניות ובוחשים היטב.

3. מוסיפים פפריקה, שום, מלח ו-3 כוסות מים ומביאים לרתיחה.

4. מכניסים את הקציצות ומבשלים כ- ½ שעה על אש בינונית.