

## רכיבים:

צרוך גבעולי סלק, נקיים מסיבים וחתוכים לפיסות באורך של 7 ס"מ

למלית:

250 גר' בשר טחון  
2 כפות פירורי לחם  
ביצה  
מלח ופלפל שחור

לטיגון:

ביצה טרופה קמח שמן לטיגון

לרוטב:

מיץ מ- 2 לימונים מלח ופלפל שחור

## אופן ההכנה:

1. חוטלים את גבעולי הסלק במים רותחים במשך מספר דקות, מסננים המים ומקררים.
2. לקערה בינונית מכניסים את כל רכיבי המלית ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
3. מרטיבים את כפות הידיים וצרים מהתערובת קציצות מוארכות.
4. את הקציצות המוארכות מצמידים לעלי הסלק ומהדקים (שהבשר לא יפול מגבעול הסלק).
5. טובלים את הגבעולים הממולאים בקמח ואחר כך בביצה הטרופה ומטגנים משני הצדדים עד לזהבה.
6. מסדרים את המנות המטוגנות בסיר רחב, מוסיפים מים עד כדי כיסוי המדיאס, את מיץ הלימון המלח והפלפל ומביאים לרתיחה.
7. מכסים וממשיכים לבשל על להבה נמוכה כבמשך שעה (עד שנשאר רוטב סמיך וחמצמץ).