

קציצות הודו עם ירקות.

רכיבים:

2 בצלים, קלופים

2 קישואים, שטופים

2 תפוחי אדמה, קלופים

חופן כוסברה, קצוצה

חופן פטרוזיליה, קצוצה

5 עלי נענע, קצוצים

1 פרוסת לחם (לא משנה סוג הלחם)

2 ביצים

300 גרם בשר הודו, טחון

פפריקה אדומה מתוקה, קינמון, פלפל שחור, מלח, כורכום

לרוטב:

3 עגבניות

1 בצל

1 פלפל אדום

1 פלפל חריף

1 כף רסק עגבניות יכין

קינמון, כורכום, פלפל שחור, מלח

תפוח אדמה, קלוף וחתוך לרבעים

גזר, קלוף וחתוך

קישוא, שוטף וחתוך

אופן ההכנה:

1. משרים את פרוסת הלחם במים במשך מספר דקות.

2. סוחטים היטב (להגיר את כל הנוזלים) ומפוררים.

3. מגררים קישואים, 2 בצלים ו 2 תפו"א, סוחטים היטב ומוסיפים לקערה יחד עם שתי שיני שום קצוצות, כוסברה, עלי פטרוזיליה ונענע קצוצים, 2 ביצים, הודו טחון ותבלינים. מערבבים היטב.

4. מהתערובת צרים כדורים "שמנים" ומטגנים במעט שמן עד שהם משחימים סביב. שומרים בצד.

5. מכינים את הרוטב: קולפים את שיני השום וקוצצים גס. פורסים לפרוסות בינוניות עגבניות, בצל, גמבה, פלפל חריף, גזר, תפוח אדמה וקישוא ומסדרים בסיר רחב ושטוח בעל מכסה מהודק. מניחים את הקציצות המושחמות על גבי הירקות.

6. שמים בכוס את התבלינים ורסק העגבניות, מוסיפים מים רותחים, מערבבים ושופכים על הקציצות. קולפים ופורסים 2 תפו"א ועורכים מעל לקציצות. ממליחים ומפלפלים. מכסים את הסיר ומבשלים על אש קטנה כשעה ורבע או עד שתפוחי-האדמה מוכנים למאכל. אם צריך, מוסיפים מעט מים במהלך הבישול.