

המתכון הבא מוגש באהבה מהמטבח הפרטי של שפי השף.

**קציצות תרד וגבינה בולגרית**, פשוט מעדן טעים, קל מאוד להכנה ומזין.

### רכיבים:

½ קילו עלי תרד טריים - שטופים, מיובשים וקצוצים גס  
250 גרם גבינה בולגרית מעודנת 5%, מפוררת בידיים  
1 כף קמח  
3 ביצים  
¼ – ½ כוס פירורי לחם  
מלח  
פלפל שחור גרוס  
קורט קינמון  
קורט פלפל אנגלי גרוס  
שמן קנולה לטיגון

### אופן הכנה:

1. מערבבים היטב את כל החומרים בקערה, עד קבלת תערובת אחידה.

2. מחממים שמן במחבת, יוצרים קציצות מהתערובת ומטגנים עד הזהבה משני הצדדים

