

רכיבים:

1 ק"ג פילה דג (קרפיון או אחר) ללא עור ואדרות, טחון דק

1 בצל גדול קלוי

½ כוס קמח מצה

2 כפות סוכר

מלח

2 כפיות פלפל לבן

שמן לטיגון

מעט קמח מצה לציפוי הקציצות

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את הבצל. מוסיפים לקערה יחד עם שאר החומרים. מערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה.

2. ממלאים מים בקערה, טובלים את הידיים ובידיים רטובות צרים קציצות מהתערובת.

3. מגלגלים כל קציצה במעט קמח מצה ומטגנים בשמן חם ועמוק במשך 3 דקות.