

כדורי בשר בסגנון מרוקאי

min זמן הכנה: 40

קושי: קל



מצרכים

- בצל, קצוץ דק 1/2
- ביצים: 2
- בשר בקר טחון או בשר בקר טחון מעורב עם בשר כבש טחון: 400 גרם
- כוכבי אניס שלמים: 2
- כפות פטרוזיליה קצוצה: 2
- כפות ראס-אל-חנות: 2
- כפיות כוסברה טחונה: 2
- כפית כמון טחון: 1/2
- q.b. מלח
- מסמרי ציפורן: 3
- פירורי לחם: 40 גרם
- q.b. פלפל שחור
- q.b. שמן זית כתית מעולה

הכנה

1. כדי להכין בולטים, הכינו את תערובת הבשר.
2. בקערה גדולה, ערבבו את הבשר הטחון, ביצים, פטרוזיליה, פירורי לחם, תבלינים (ראס-אל-חנות וכוסברה טחונה) וערבבו הכל בידיים; תבלו במלח ופלפל. צרו מהעיסה כדורים: הכמות אמורה להספיק לכ-20 כדורי בשר.
3. הכינו בנפרד רוטב עגבניות פשוט: טגנו 1/2 בצל קצוץ דק במעט שמן זית והוסיפו את תרכיז העגבניות.
4. הוסיפו את כדורי הבשר לרוטב, הוסיפו 1/2 כוס מים, שאר התבלינים (ציפורן, כוכב אניס, כמון). והמשיכו לבשל על להבה נמוכה למשך 15-20 דקות.
5. (הגישו את הבולטים חמים או פושרים מלווים בקוסקוס, בורגול או אורז אושפלאו (פילאף).

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק
ומסוננות 350 גרם

