

## כדורי בשר" צמחוניים משעועית" לבנה ופלפלים, ברוטב פפריקה

min זמן הכנה: 60

קושי: בינוני

### מצרכים

- 'קופסאת שימורים) שעועית לבנה מבושלת ומסוננת: 400 גר)
- ביצים: 2
- בצל, קצוץ דק: 1/2
- חופנים (כחצי כוס) פטרוזיליה קצוצה: 2
- כפות פירורי לחם: 3
- כפות שמן זית כתית מעולה: 5
- כפיות אורגנו יבש: 2
- מלח ופלפל: לפי הטעם
- פלפלים אדומים, קלויים בתנור: 2
- פפריקה מתוקה או מעושנת: לפי הטעם
- שיני שום כתושות: 3
- שיני שום לרוטב: 2



### הכנה

1. חממו תנור ל-180 ° והכינו תבנית אפיה, שבתוכה פרוס נייר אפיה משומן קלות. הכניסו את השעועית הלבנה והפלפלים הקלויים למעבד מזון, ערבבו בפולסים קצרים, כדי שתיווצר עיסה לא חלקה מדי, עם חתיכות.
2. בקערה גדולה, ערבבו את קרם השעועית והפלפלים עם השום הכתוש, הבצל הקצוץ, פטרוזיליה קצוצה, אורגנו, ביצים ופירורי לחם (קצת בכל פעם, ורק יש בכך צורך). הוסיפו מלח ופלפל לפי הטעם וערבבו את הכל בעזרת כף.
3. הרטיבו את הידיים מעט וצרו כדורים מהעיסה, מעט קטנים יותר מכדור פינג-פונג. סדרו אותם על נייר האפיה שבתבנית. אפו את הכדורים בתנור למשך 15-20 דקות, עד שיתייצבו, יתבשלו ויקבלו צבע זהוב.
4. בזמן שהכדורים נאפים, הכינו את הרוטב. טגנו את השום בשמן זית עד שיזהיב, והוציאו מהשמן. הוסיפו למחבת את תרכיז העגבניות ומעט מלח. בשלו את הרוטב עד שיסמך, כמו שמכינים רוטב לפסטה; כשהרוטב מוכן, הוסיפו הרבה פפריקה והמשיכו לבשל את הרוטב על אש קטנה, לספיגת הטעמים. הגישו את הכדורים חמים או קרים, בליווי רוטב פפריקה: תוכלו להציע אותם כחטיף לפני הארוחה, אבל גם כתבשיל למנה עיקרית בליווי אורז פילאף.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק  
ומסוננות 750 מ"ל

