



ביס משיר
הרמוניה של טעמים וכלי רישות אופי

קציצות עוף אפויות



מצרכים:

- 1/2 קילו חזה עוף טחון.
- 2 תפוז"א קטנים מעוכים לפירה.
- גזר מגורד.
- בצל מגורד מסונן מהנוזל.
- 2 ביצים.
- 1/2 כוס פרורי לחם
- או 1/2 כוס שיבולת שועל גרוסה.
- 1/4 כוס שמן
- מלח, פלפל, כורכום לפי הטעם.

אופן ההכנה:

לערבב את כל המצרכים לתערובת אחידה ובידים משומנות (חשוב לא לוותר), ליצור בערך 20 קציצות. להכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות לרבע שעה, להפוך לצד השני ולאפות עד הזהבה.

