

מתכון נחמי אוחנה:

קציצות חזה עוף בתבשיל -מטורף!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

לתבשיל:

2 בצל גדול קצוצים לקוביות

2 עגבניות אדומות

6 תפוז"א בינוניים

רבע כפית פלפל לבן

כפית כורכום

כפית פפריקה

כפית גדושה מלח

לקציצות:

0.5 קילו חזה עוף טחון (חזה עוף גדול אחד)

חצי צרור פטרוזיליה קצוץ דק ממש

1 בצל גדול קצוץ דק ממש

2 שיני שום קצוץ דק ממש

3 גבעולי בצל גדול (לא חובה)

5 כפות פרורי לחם

כף מיונז גדושה

3 כפות שמן

כפית שטוחה מלח

0.5 כפית פלפל שחור

כפית גריל עוף

הוראות הכנה:

לטגן את הבצל עד להזהבה

לאחר הזהבה מניחה עגולי עגבניות לטיגון

מעל פרוסות תפוז"א

תבלינים ומים עד למותן של הקציצות העתידיות ולא יותר

מביאה להרתחה ומביאה לבעבוע עדין

מערבבת את כל מרכבי הקציצות, לא יותר מידי! וקורצת לעיגולים קטנים! ונחיה מעל התפוז"א, הקציצות צריכות להיות חצי ברוטב וחצי לא ובהמשך להפוך אותן

בעבוע עדין עם חצי מחסה חצי שעה ולאחר מכן ביעבוע ללא מחסה עוד חצי שעה

להגיש עם אורז לבן!