

קציצות עם קוקלות ברוטב פקיילה

מרכיבים לקציצות:

1 ק"ג בשר מספר 5 (כתף), טחון פעמיים

1 בצל לבן גדול, קצוץ

150 גרם שומן ליה של כבש/ או שומן בקר

צרור פטרוזיליה

מלח

פלפל שחור

שורש כורכום

כפית זרעי כוסברה קלויים וטחונים

הכנה:

קולפים את שורש הכורכום וטוחנים עם הבצל והפטרוזיליה, ומערבבים עם הבשר והשומן.

מתבלים במלח ופלפל. מערבבים עד שאחיד ודביק

יוצרים קציצות קטנות ועגולות (בערך 50 גרם לאחת) ומקררים שעתיים

מרכיבים לקוקלות (כשרות לפסח):

500 גרם קמח מצה

5-6 ביצים בגודל מדיום

100 גרם שומן ליה קצוץ דק בסכין

כף אריסה טוניסאית

חצי כפית כמון

מלח

חצי כפית פלפל שחור גרוס

הכנה:

מערבבים שומן, אריסה ותבלינים וקמח מצה, מוסיפים בהדרגה ביצים עד שהתערובת מגיעה למרקם רך ונוח, יוצרים כופתאות

מרכיבים לרוטב פקילה:

4 חבילות מנגולד רק החלק הירוק קצוץ

חופן עלי נענע

חופן עלי בזיליקום

ראש שום מופרד לשיניים כתושות

חצי כפית נענע יבשה

3 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות/ או כוס לוביה יבשה שהושרתה לילה למי שאוכל קטניות בפסח

ליטר וחצי מים או ציר עוף או בקר למשקיענים

3 עצמות מח

הכנה:

מטגנים את המנגולד בשמן זית בחום נמוך עד שהם משחירים ממש והופכים פריכים. זה לוקח זמן אז סבלנות

מוסיפים את הנענע והבזיליקום וממשיכים לטגן בחום נמוך (אפשר להכין מראש)

בסיר נפרד מטגנים את הקציצות עד שמזהיבות, ומניחים בצד. בשמן של הקציצות מוסיפים את המנגולד המושחר יחד עם השום

מתבלים בנענע יבשה, מוסיפים ליטר וחצי מים או ציר עוף או בקר ואת עצמות המח, ומביאים לרתיחה

מוסיפים את תפוחי האדמה או הלוביה ואת הקוקלות והקציצות המטוגנות ומבשלים על חום נמוך עד שהקציצות רכות.

בתאבון ופסח שמח!