

קציצות צוף והודו עם אורז מלא

מצרכים:



- 1 1/2 כוס אורז מלא (רצוי צ'ולף).
- 1/2 ק"ג בשר צוף והודו טחון (מצורבבים יחדיו).
- 4 שיני שום.
- 1 1/2 כוס צ'אבניות טריות מרוסקות.
- 2 קופסאות רסק צ'אבניות (200 גרם כל אחת).
- 2 גלריט.
- 1 בצל גדול.

אופן הכנה:

משרים את האורז במים רותחים למשך שעה וחצי עד שלוש. לאחר מכן משרים את האורז בסיר עם הרבה מים רותחים. משרים את האורז עד שהוא מתרכך כמעט לאמרי. בשלב זה מוסיפים ארבע כפות גדולות של אורז ומניחים על צלחת קטנה בצד וממשיכים הבישול האורז שסיר עד שהוא מתרכך לאמרי. מקציצים את הבצל ומניחים בסיר גדול נוסף. מטגנים עד להשחמה. מוסיפים לסיר את שני הגלריט לאחר שאורזו בצורה גסה על פומפוייה, שתי שיני שום כתושות ומצרבבים היטב. מוסיפים מים עד אמצע הסיר, צ'אבניות מרוסקות ורסק צ'אבניות, מצרבבים שוב ומביאים לרתיחה (תוק כדי ניתן להוסיף מלח, פלפל ופפריקה לפי הטעם). בינתיים בתוך קצרה מניחים את שני שיני השום שנוותרו יחד עם הבשר וארבע כפות האורז שהנחנו בצד ומצרבבים היטב בעזרת הידיים. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם. יוצרים כדורים קטנים מעט מכדור טנים ומניחים בסיר עם הרטוב (רק לאחר שרתח). משרים על אש נמוכה כשעה עם מכסה. כעבור שעה מסירים את המכסה ומאבירים מעט את האש - על מנת לצמצם את הרטוב ולהפכו לסמיך יותר - לא לשכוח לצרבה מדי פעם בזמן ההכנה. משיים את כדורי הבשר יחד עם האורז ויוצקים מעל הכף את הרטוב.

הערות:

- ניתן להוסיף חופן פטרוזיליה קצוצה לכדורי הבשר בזמן ההכנה.
- ניתן להחליף קופסת רסק צ'אבניות אחת בכוס של קטשופ מתקתק.