

שם המתכון: כופתלס עם סלרי ונענע ברוטב אגסים מתוק חריף

כשרות (חלבי/ **בשרי** / פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (חמש מנות) :	כלי עבודה דרושים בסט:
לקציצות:	קערה גדולה לערבוב תערובת הקציצות
500 גר' בשר בקר טחון	סיר בינוני
1 שורש סלרי מגורד דק	כלי הגשה רצויים:
חופן עלי נענע קצוצים גס	צלחת עמוקה רחבה
מלח ופלפל שחור לפי הטעם	
1 ביצה	
1 מצה רטובה ושבורה לפיסות קטנות	
לרוטב:	
1 בצל גדול קצוץ דק	
2 שיני שום	
3 אגסי אנג'ו אדום חתוכים לקוביות	
קורט נדיב אבקת צ'ילי/פלפל שאטה גרוס	
מיץ משלושה תפוזים	
1 כף סוכר	
שלוש כפות שמן ניטרלי לטיגון	
כפית שטוחה מלח	
להגשה: אורז לבן מבושל	

אופן ההכנה:

1. מכינים רוטב: בסיר בינוני מטגנים את השום והבצל בשמן, עד שהם שקופים אך לא משחימים. מוסיפים את אגסים ואת מיץ התפוזים והצ'ילי ומתבלים במלח. מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על אש קטנה.
 2. מכינים את תערובת הקציצות: מערבבים בקערה את כל החומרים היטב עד קבלת תערובת אחידה. ניתן לטגן קציצה קטנה ולטעום בכדי לתקן תיבול.
 3. יוצרים מהתערובת קציצות עגולות בגודל כדורי פלאפל ומניחים בסיר עם הרוטב החם.
 4. מבשלים יחד למשך חצי שעה לערך על להבה בינונית.
4. מגישים חם עם אורז, פירה או כל תוספת אהובה וכשרה לפסח.