

הריימה של קציצות טופו

חומרים ל-4 מנות

לקציצות:

300 גרם טופו טחון במעבד מזון למרקם חלק (אם צריך מוסיפים טיפונת מים)

3 כפות פירורי לחם

1 צרור כוסברה קצוצה

1 בצל סגול קטן, קצוץ

1 שן שום כתושה

4 כפות שמן זית

1 כפית שטוחה כמון

1 כפית שטוחה פפריקה מתוקה

מלח

לרוטב:

1/4 כוס שמן קנולה או שמן תירס

10 שיני שום כתושות

1 פלפל אדום מתוק, פרוס דק

1 גזר, פרוס דק

1 פלפל חריף ירוק קטן, קצוץ

1 צרור כוסברה (גבעול ועלים), קצוץ

6 עגבניות בשלות, חתוכות לרבעים

2 כפות פפריקה

1 כף כמון

1 כפית סוכר

מלח

1 ליטר מים

להגשה: כוסברה קצוצה

+ מחממים תנור ל-200 מעלות.

+ **מכינים את הקציצות:** מערבבים בקערה את כל מרכיבי הקציצות ויוצרים קציצות פחוסות, קצת יותר גדולות מכדור פינג פונג. מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה, מזלפים מעט שמן זית מלמעלה ואופים כ-15 דקות, להתייבבות והזהבה.

+ מכינים את הרוטב: מחממים היטב שמן בסיר ומטגנים יחד את כל המרכיבים, פרט לעגבניות ולתבלינים, במשך 5 דקות. מוסיפים את העגבניות והתבלינים וממשיכים לטגן 5 דקות נוספות. + מוסיפים 1 ליטר מים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומבשלים 20 דקות. + מכניסים את הקציצות האפויות לרוטב וממשיכים לבשל 15 דקות נוספות. מגישים עם כוסברה טריה קצוצה.