



קציצות כרתי



קציצות טעימות במיוחד. המתכון אומנם קצת יותר מורכב מהמתכונים הרגילים, אך זו הדרך הכי טעימה לדעתי להגיש את הכרישה בראש השנה. קציצות כרישה פופולריות מאוד בעיקר בפסח, שאז הכרישה בשיא עונתה, ובראש השנה כחלק מסימני החג. בתור ילדה, הייתי מחכה לראש השנה, כדי לאכול אותם. הן הטעימות ביותר, לטעמי, מכל הסימנים האחרים.

חומרים

2 כרישות גדולות (בערך 750 גרם)
1 בצל
1 ביצה
1/3 כוס פירורי לחם / קמח מצה
מלח ופלפל שחור

הכנה:

חותכים את הכרישה לאורך, מפרידים את הגלדים, משרים אותם במי סבון, ושוטפים תוך כדי שפשוף. פורסים את הגלדים לפרוסות דקות, ומאדים בסיר עד שהן מאבדות את הנוזלים, ותחתית הסיר ללא נוזלים בכלל. הנפח מצטמצם לפחות מרבע. מטגנים את הבצל. אם רוצים, אפשר לטחון את הכרישה והבצל במעבד מזון או מטחנת בשר, למרקם חלק יותר. מוסיפים את שאר החומרים לתערובת אחידה. אם צריך, מוסיפים ביצה. טועמים ומתקנים תיבול. מטגנים את הקציצות במחבת עם שמן משני הצדדים, עד להזהבה.

גירסת אפיה:

מניחים את הקציצות על תבנית מרופדת בניר אפיה משומן, משמנים ניר אפיה נוסף, והופכים אותו מעל הקציצות, כשהצד המשומן על הקציצות. אופים ב-200 מעלות 15-20 דקות, עד להשחמה של תחתית הקציצות, מורידים בזהירות את נייר האפיה העליון, הופכים את הקציצות ואופים עוד 10-15 דקות עד להשחמה של הצד השני. נשמר בקירור שלושה ימים. אפשר להקפיא.