

כדורי בשר עם דובדבנים



חומרים לקציצות:

1/2 קילו בשר טחון
1 בצל קצוץ או מגורר
1 ביצה
מלח
פלפל שחור
מעט קינמון או בהרט

חומרים לרוטב:

בצלים חתוכים גס - 2 יח'
כוסות דובדבנים מגולענים - 2
2 כפות סילאן
2 כוסות ציר עוף או מים
2-3 כפות מיץ לימון
1/3 כוס יין אדום
מלח
פל"ש

הכנה:

להכנת כדורי הבשר עם דובדבנים, מערבבים את החומרים של הקציצות יחד ולשים היטב, הלישה חשובה כמו בבצק שמרים, כדי שתתפתח רשת של חלבון, שתשמור על כדורי הבשר יציבים. מניחים את העיסה במקרר לחצי שעה.
בינתיים מכינים את הרוטב: מאדים בצל עד שהוא נהיה שקוף, מוסיפים את שאר רכיבי הרוטב ומביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כרבע שעה.
מכינים מהבשר קציצות קטנטנות בגודל של דובדבנים גדולים (הזמן קצר? גם קציצות גדולות יהיו טעימות וטובות) ומניחים בתבנית.
צולים את הקציצות בתנור שחום לחום של 220 מעלות במשך 4-5 דקות.
מוציאים מהתנור ומעבירים את הקציצות לסיר עם רוטב הדובדבנים, ומבשלים יחד עוד 2 דקות.