

שניצל דג נחטף



שניצל דג - קציצות דגים אפיות שנחטפות ואהובות על כולם, גדולים וקטנים. הקציצות יוצאות עסיסיות ורכות, עם ציפוי קראנצ'י של פירורי לחם - מעדן. הכנתי מהן כמות כפולה אבל הכל נללל ביום אחד...

חומרים:

4 קופסאות שימורי טונה / סרדין / מקרל, או שילוב שלהם
2 בצל
4 עגבניות
4 גזר
3 שיני שום
4 ביצים
4/1 כוס קוואקר
מלח
פלפל שחור
1-2 כוס פירורי לחם

הכנה:

מגררים את הירקות, או מרסקים בסלייסר מסתובב. מפוררים את הדג ומערבבים עם הירקות. מוסיפים את שאר הרכיבים ומערבבים לתערובת אחת. משמנים ניר אפיה ומניחים בתבנית גדולה. שופכים פירורי לחם לקערה. יוצרים קציצות גדולות ומשטחים מעט. טובלים אותן בפירורי הלחם מכל הצדדים ומניחים בתבנית. אופים בחום בינוני, 20-25 דקות עד שהם משחימים מלמטה. אפשר להפוך את הקציצות ולאפות עוד 5 דקות, כדי שישחימו גם מהצד השני.