

# מ

## קציצות כרישה

מתכון: מירב גוטמן, תל-אביב

החומרים:

2 ק"ג כרישה (פרסה)

1 בצל בינוני קלוף

½ ק"ג בשר טחון

2 ביצים

½ כוס פירורי לחם

מלח

פלפל

חלבון ביצה

שמן לטיגון

ההכנה:

שוטפים היטב את הכרישה ומרתיחים אותה כ-15 דקות בסיר גדול עם מים מומלחים (מומלץ להכניסה למים לאחר הרתיחה). מסננים, מצננים מעט ומכניסים למעבד המזון בלהב חד, יחד עם הבצל עד שנוצרת עיסה מוסיפים את הבשר, הביצים, המלח והפלפל ומערבבים שוב. מעבירים את התערובת לקערה, מוסיפים את פירורי הלחם ויוצרים קציצות.

בקערה קטנה טורפים קלות במזלג את החלבון. טובלים את הקציצות בחלבון הביצה ומטגנים.

מגישים חם, עם חצי לימון בצד.