

## דגים ממולאים

קילו	דג קרפיון טחון
3	ביצים
2	ביצים קשות
3	בצלים בינוניים
30 גרם	מרגרינה
קורט	מלח ופלפל לבן
מעט	סוכר
3-6 כפות	קמח מצה
<b>לציר:</b>	
2	ראשי קרפיון
2	בצלים
2	גזרים
כף	שמן

במעבד מזון מרסקים את הדגים הטחונים עם המרכיבים הנותרים ויוצרים קציצות מוארכות. בסיר גדול ושטוח מביאים לרתיחה את ראשי הדג עם שני ליטר מים, בצלים, גזרים, שמן, מלח, פלפל לבן ומעט סוכר, מכניסים את קציצות הדג ומבשלים כשעה וחצי על אש בינונית-נמוכה. מוציאים את הדגים מהציר ומסדרים בקערות הגשה שטוחות. מקשטים בפרוסות גזר ובציר מסונן.



טיפ: את הצמידים מבשלים כשהם שלמים, אחרי הבישול פורסים ומקשטים  
את הדג.