קציצות בתנור

מרכיבים:

- 1 קילו בשר טחון ●
- 2 יחידות גדולות בצל
 - 4 שיני שום
 - פטרוזיליה
 - 4 כפות פירורי לחם
 - נענע •
 - כפית בהרט 1 € כפית בהרט
 - כפית כמון 1∕2 ∙
 - מלח ופלפל.

<u>הכנה:</u>

- 1. טוחנים במעבד מזון את הבצל, שום והירוקים.
- 2. מערבבים את הבשר עם כל הירקות הקצוצים והתבלינים.
 - 3. מחממים תנור ל-180 מעלות.
 - 4. על מגש או תבנית חד פעמית שמים נייר אפייה.
- 5. מקצצים קציצות בגודל של 40-45 גרם ומסדרים בתבנית.
 - 6. אופים עד שהם מקבצים צבע שחום.