

[الأطباق/كربيات اللحم بصلصة الطماطم و الفطائر](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

06  
50 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



**المقادير:**

500 غ لحم مفروم

01 حبة بصل

01 ملعقة من الخردل

المعدنوس 01 ملعقة من

01 حبة بيض

فتات الخبز

02 حبات طماطم

02 حبات بصل صغيرة

مركز الطماطم 02 ملعقة

200 غ فطائر

فلفل أحمر

## أسود، ملح فلفل

### زيت فلوريال إعداد

نقلي البصل في قليل من الزيت فلوريال، نضيف الطماطم المقشرة، مركز الطماطم، ملح، فلفل أسود وفلفل أحمر. نضيف الفطائر و نترك للطهي لمدة 30 دقيقة. نخلط اللحم المفروم مع البصل، خردل، معدنوس، حبة بيض فتات الخبز، ملح و فلفل أسود. نشكل كريات نضع الكريات في المرقعة، نستمر في الطهي لمدة 30 دقيقة