

פשטידת מצות



רכיבים

- מצה
- ביצה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 חבילה אבקת אפייה
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. שוברים גס את המצות ומרטיבים אותן היטב במים קרים.
2. מוסיפים את הביצים, התבלינים ואבקת האפיה. מחממים מעט שמן במחבת, שופכים את התערובת ומשטחים. מכסים במכסה ומנמיכים את הלהבה של הכיריים. לאחר כ-5-6 דק' הופכים על צלחת. מחזירים למחבת וממשיכים לטגן מהצד השני כ-2-3 דק' ללא מכסה.
3. פורסים ומגישים כתוספת.

30 דקות

4 servings 4