

פיצה בצל לפסח



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בצל יבש, פרוס ומופרד לטבעות
- 1/2 2/1 כוס חלב
- ביצה
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוסות קמח מצה דק

הכנה

1. טורפים בקערה את הביצה עם החלב, עם הסוכר ועם המלח.
2. מכניסים לקערה את טבעות הבצל ומערבבים היטב.
3. מוסיפים את קמח המצה ומערבבים טוב בעזרת כפות הידיים.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר עם רשת ושופכים את עיסת הבצל לתוך הרשת. משטחים יפה ומטגנים כ 20 דקות עד שמתקבלת מעטפת פריכה.
5. מסננים את השמן העודף על ידי העמדת הרשת על רגליה.
6. מוציאים לנייר סופג ומגישים פושר, חתוך למשולשים כמו פיצה.

30 דקות

4 servings 4