

בורקס לפסח - חטיף שילדים אוהבים



רכיבים

- מצה רטובות
- תפוח אדמה מבושלים במים
- בצל מטוגן
- ביצה
- לפי הטעם מלח גס
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. לקחת את המצות, להרטיב היטב מתחת לברז ולעטוף במגבת מטבח ל- 15 דק' (או לפי הצורך עד שיתרככו).
2. למעוך את תפוחי האדמה. להוסיף להם את הבצל והביצה, המלח והפלפל. לערבב היטב.
3. לקחת מצה, לחתוך ל-4 ריבועים, למרוח כל ריבוע בשוליים בביצה (להדבקה). לשים כף ממלית תפוחי האדמה באמצע ולסגור למשולש.
4. לטבול כל בורקס בביצה ולטגן בשמן משני הצדדים עד להזהבה קלה,
5. להוציא ולהניח על נייר סופג.
6. אפשרויות: 1. להוסיף למחית התפוח"א גבינה צהובה מגוררת או גבינה מלוחה ולערבב ביחד.
7. לערבב 2 סוגי גבינות (אחת מהם קשה), לתבל במלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט, להוסיף טבעות זיתים וביצה, לערבב ביחד ולמלא את הבורקס.

30 דקות

4 servings 4