

בורקס מצות



רכיבים

- מצה
- תפוח אדמה
- בצל
- ביצים
- 1/2 2/1 כוס קמח מצה
- לפי הטעם אבקת שום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- שקית מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרטיבים את המצות במים ולכסות במגבת לחה.
2. לבשל את תפ"א במים ולמעוך לפירה.
3. לטגן בצל קצוץ ולהוסיף לפירה, להוסיף גם ביצה ותבלינים ולערבב היטב.
4. למרוח מהתערובת על כל מצה לחה ולגלגל בעדינות לבורקס (בכיוון המנוגד לפסים שעל המצה).
5. לטרוף ביצה עם מעט מלח.
6. לטבול כל בורקס בביצה ואח"כ בקמח מצה ולטגן משני הצדדים.
7. להכין רוטב פטריות לפי ההוראות.
8. ולהגיש את הבורקסים עם רוטב פטריות מעל, וסלט חסה ליד.

60 דקות

8 servings 8