

מצה מטוגנת בגבינה בולגרית



רכיבים

- מצה
- ביצה
- כוס חלב
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- חבילה גבינת פטה / בולגרית
- כוס שמן קנולה

הכנה

1. מרטיבים את המצות במים ומניחים להן לנוח כ-5 דק' על מגבת.
2. בצלחת או קערה רחבה טורפים את הביצים, מוסיפים חלב לריכוך, ומתבלים במלח ופפריקה לפי הטעם.
3. משהתרככו המצות, חצו אותן במרכזן לשתיים, ושוב חצו לשתיים, כך שנוצרות לכם 4 רבעים של מצה אחד על השני.
4. הדליקו את הגז וחממו את השמן.
5. על החלק התחתון של המצה מרחו שכבה של גבינה בולגרית (אפשר כמובן גם לגוון עם גבינה צהובה, או לערבב), סגרו עליה את השלב הבא, ומרחו גם עליו, עד שמתקבל סנדביץ רב שכבות.
6. טבלו את הסנדביץ היטב בתערובת הביצים, ומיד העבירו אל המחבת עם השמן החם. טגנו משני הצדדים, הוציאו ואכלו חם.
7. אפשרות נוספת היא להמתין עם המצה הרטובה זמן רב יותר, עד שהיא ממש מתרככת. על המצה השלמה מורחים את שכבת הגבינה, מגלגלים, טובלים בתערובת הביצה, ומטגנים.

15 דקות

4 servings 4