

מצה מטוגנת במילוי תפוחי אדמה



רכיבים

- תפוח אדמה קלופים וחתוכים לקוביות גדולות
- 1/3 3/1 כוס בצל ירוק קצוץ דק מאוד
- 1/3 3/1 כוס פטרוזיליה קצוצה דק מאוד
- 1/2 2/1 כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- ביצה טרופות
- מצה
- גרם מרגרינה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. בסיר עם מים רותחים מניחים 2-3 כפות שטוחות של מלח, מכניסים את קוביות תפוחי האדמה, מבשלים עד שהם רכים למעיכה.
2. מוציאים את המים מהסיר ומשאירים מעט מאוד מים בסיר (כף מים), מוסיפים את המרגרינה, חצי כפית פלפל שחור, מעט מלח וחצי כפית מרק עוף ומועכים טוב-טוב, תוך כדי מערבבים עד לקבלת פירה, מוסיפים את הבצל והפטרוזיליה ומערבבים.
3. מרטיבים מעט את המצות, מניחים על מגבת יבשה ומכסים לספיגה מספר דקות. מחממים את המחבת עם השמן.
4. חותכים כל מצה לשניים לאורך, בכל חתיכה מניחים כף מהתערובת שהכנו בסיר, במרכז החתיכה, מגלגלים, טובלים בביצה הטרופה ומטגנים מכל הכיוונים עד לקבלת צבע זהוב.
5. אפשר להוסיף בשר טחון לתערובת, אם רוצים גרסא בשרית.

60 דקות

8 servings 8