

## מקלובה שערייה לפסח



## רכיבים

- חבילה אסם אטריות ללא גלוטן
- כוס אורז ארוך
- פרגיות חתוכות
- תפוח אדמה או 5 קטנים פרוסים
- בצל סגול פרוס
- 1/2 2/1 כף ראס אל חנות
- 1/4 4/1 כוס שמן זית

## הכנה

1. בסיר סוּטאז' רחב מטגנים את האטריות, תוך כדי ערבוב, עד להשחמה מלאה. שמים בצד.
2. חותכים לתוך הסיר את תפוחי האדמה והבצל ומטגנים יחד עם שמן הזית. מזיזים הצידה ומוסיפים את הפרגיות. מתבלים במלח, פלפל שחור, ראס אל חנות וצורבים משני הצדדים.
3. כשהכל צרוב מוסיפים את האורז, 3 כוסות מים ואת השערייה – האטריות המטוגנות. מבשלים על אש הכי נמוכה, ממש נמוכה כשעה וחצי עד שעתיים.

30 דקות ⌚

5 5 ⊕