

תבשיל פתיתים וירוקים לפסח

הכנה

1. מכינים את הפתיתים לפי ההוראות שעל האריזה ומסננים.
2. פורסים את הכרישה לעיגולים דקים ומטגנים בשמן זית.
3. מוסיפים את הפולים ומקפיצים יחד.
4. מוסיפים את הפתיתים ואת הירוקים הקצוצים.
5. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם ומגישים.

רכיבים

- חבילה פתיתים ללא גלוטן כשר לפסח אסם
- כרישה
- כוס פול ירוק, טרי או קפוא
- כפות שמן זית
- 1/3 3/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/3 3/1 כוס כוסברה קצוצה

20 דקות ⌚

4 4 ⊕