

רכיבים:

5 מצות

5 ביצים

250-350 גרם גבינה צהובה

מעט אורגנו יבש

מעט קטשופ

1-2 כפיות קמח מצה עדין

1 כף שמן

שמן לטיגון עמוק

מלח ופלפל שחור

טבעות זיתים

אופן ההכנה:

1. משרים את המצות בקערת מים, סוחטים ומפוררים. מניחים בקערה עמוקה.

2. טורפים היטב את הביצים ומוסיפים את השמן, המלח, הפלפל, הקטשופ, קמח המצה וטבעות הזיתים. מפוררים את הגבינה ומוסיפים את התערובת, מערבבים הכל לעיסה אחידה.

3. מחממים שמן לטיגון עמוק. נוטלים בכף מעיסת המצות ומטילים לתוך השמן החם, מטגנים משני הצדדים עד לקבלת גוון זהבהב, מוציאים ומניחים על מגבת נייר.