

Galuste de matzes (Macesz gomboc/Matzo balls)

Reteta de la mama



Totul se bazeaza pe cifra 3, de aceea am retinut si eu aceasta reteta si chiar si duminica trecuta ne-am delectat cu supa de vita cu galuste de pasca.

- 3 foi de matzes se inmoaie in apa, dupa care se storc.
 - se adauga 3 linguri de faina de matzes, daca nu aveti, atunci in mojar se zdrobesc 3 foi pana devin faina.
 - urmeaza 3 oua
 - 3 linguri de ulei de floarea soarelui
 - sare, piper dupa gust, mie imi place sa aiba gust
- Toate acestea se framanta.

Intre timp, intr-o oala se pune apa, se da in clocot, se pune o lingura de Vegeta. Cand apa clocoteste, se fac bulgari din amestecul framantat si se pun in apa, se lasa sa fiarba 10-15 minute.

Dupa care... Pofta buna.

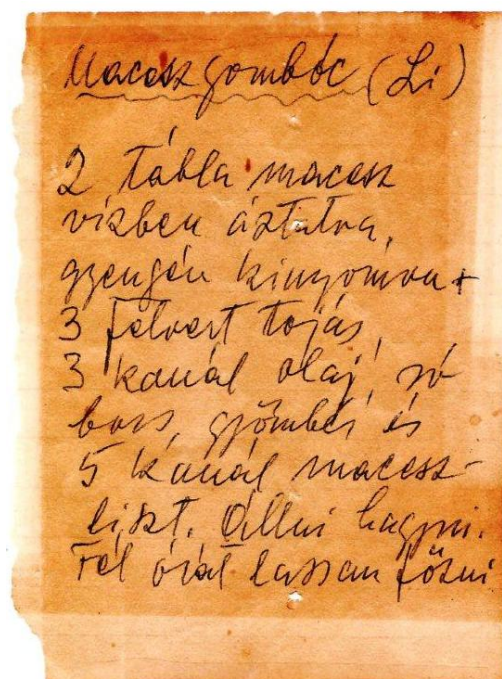
Se pun galustele in farfurie fara zeama de Vegeta, se foloseste supa de vita cu "velos csont* (foarte dietetic) si mocsing*" (daca gasesti). Niciodata nu am putut sa cumpar o carne asa de buna ca cea cumparata de la Comunitate.

Peter Willkovits

*os cu maduva

* ??? carne cu parti gelatinoase

Reteta de la mama lui *Anath Hanit*
(Weiss Aniko)



Matza Balls

http://www.youtube.com/watch?v=Xm9zYat_U3I

De la Gyuri Borgida