



MACA - PRZEPIS

HEBRAJSKIE SŁÓWKA:

מצה – maca

כוס - kos = szklanka

מים - majim = woda

מלח - melach = sól

קמח – kemach = mąka

כפית kapit = łyżeczka

SKŁADNIKI:

3/4 szklanki mąki pszennej

1/3 szklanki gorącej wody

1/4 łyżeczki soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przesypać mąkę do miseczki. Zrobić dołeczek i wlać do niego 1/3 szklanki gorącej wody. Zarabiać mąkę do środka. Następnie dodać sól i wyrobić ciasto. Jak już będzie gładkie i elastyczne odłożyć je na 15 min. Po tym czasie podzielić ciasto na 4 części i każdą część rozwałkować na placki. Placki ponakłuwać widelcem i smażyć na średnim ogniu na suchej patelni. Odwrócić, gdy pojawią się bąble na placku. I gotowe :)

SMACZNEGO! / ! **בתיאבון**

**PROJEKT „CHAGIM” – CZYLI NAUKA O ŚWIĘTACH PO
HEBRAJSKU ZOSTAŁ DOFINANSOWANY ZE ŚRODKÓW
MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI**