



Mace braj

POKRUSZONA MACA SMAŻONA Z JAJKAMI

Wprowadzenie

Nazwa potrawy pochodzi od słowa brei w jidysz, które oznacza miąższ, miazgę, a mace braj to po prostu pokruszona maca smażona z jajkami. To jeden z pomysłów na wykorzystanie macy podczas święta Pesach. Mace braj przygotowuje się najczęściej na pesachowe śniadania i podaje albo z dodatkami słonymi, albo słodkimi, np. cukrem z cynamonem, dżemem, miodem, śmietaną, jogurtem czy sosem jabłkowym.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- masło do smażenia
- ½ łyżki (6 g) cukru
- 2 jajka
- 2 szklanki (500 ml) mleka
- 180 g macy

Sposób przygotowania

• Krok 1

Macę połam na kawałki, zalej mlekiem i pozostaw do wchłonięcia. Jeśli maca nie wchłonęła całości mleka, można ją delikatnie odsączyć. Dodaj rozkłócone jajka i wymieszaj.

• Krok 2

Smaż na maśle, mieszając, tak, aby potrawa miała konsystencję podobną do jajecznicy.

• Krok 3

Podawaj posypaną cukrem.

Smacznego!