

שם המתכון: המבורגר - שניצל של פסח

כשרות (חלבי/ **בשרי** / פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

להגשה: רוטב אלף האיים סלט ירוק-עלי חסה ערבית ועגבניות שרי מתובלים במעט לימון ושמן זית "תפוצ'יפס" כלי עבודה דרושים בסט: 2 מחבתות , אחת בינונית אחת גדולה נייר סופג + מלקחיים קערות : בינונית לתערובת הבשר, קטנה יותר לסלט כלי הגשה רצויים: צלחת שטוחה גדולה להגשה + כלים לתוספות: קערה קטנה לסלט, כלי עמוק לתפוצ'יפס, סוסייר לאלף האיים	מצרכים (שלוש מנות) : ל"כריך": שלוש מצות 500 גר' בשר בקר טחון 2 יח' כרישה, פרוסה דק 1 ביצה 3 כפות שמן זית לטיגון הכרישה מלח ופלפל לפי הטעם 1 כפית "ראס אל חנות" שמן לטיגון לציפוי: 2 ביצים טרופות 2 מצות טחונות במעבד מזון לקמח מצות "גס"
--	--

אופן ההכנה:

1. מטגנים במחבת קטנה את הכרישה הפרוסה, בשמן הזית עד לריכוך ומצננים מעט.
2. מערבבים בקערה את חומרי המילוי: בשר טחון, ביצה, כרישה, "ראס אל חנות", מלח ופלפל. (ניתן לטגן קציצה קטנה ולטעום, כדי לתקן תיבול במידת הצורך).
3. טורפים בקערה נוספת את הביצים ובקערה שטוחה אחרת את קמח המצה ה"גס".
4. מורחים מצה במעט מים בעזרת מברשת וממתינים כדקה בערך. שוברים את המצה ל-4 חלקים שווים פחות או יותר. לוקחים כדור בגודל בינוני מתערובת הקציצות ומניחים על רבע מצה. משטחים לעובי חצי ס"מ ומכסים עם רבע נוסף. בצורה זו מכינים את כל 3 המצות כך שמתקבלים 6 כריכים.
5. מחממים שמן בגובה 1 ס"מ בערך במחבת רחבה. טובלים כל "כריך" מצות בביצה הטרופה, מעבירים לציפוי בקמח המצות ומעבירים לשמן החם. מטגנים 3-4 בכל פעם, עד הזהבה משני הצדדים ומעבירים לנייר סופג.
6. מגישים חם עם התוספות.