



CHREMZLECH

כרמזלך

2 stiklinės macų miltų, 1 stiklinė vandens
1 kiaušinis, 2 svogūnai, vištienos taukai, druska pipirai
Kepame svogūnus vištienos taukuose, sumaišome likusius ingredientus, mišiniui leidžiam pastovėti 10-20 minučių. Suformuojame kukulius ir juos kepame iš abiejų pusių. Kartais kukulius kišdavo į pečių, kepavo ir patiekdavo Šabo vakarienei su sultiniu. Rekomenduojame pateikti apibarsčius cukrumi ir cinamonu. Šio skanėsto LŽB „Beigelių krautuvėlėje“ galite paragauti per ypatingas šventes.

Receptai iš Telšių

Telšiai [Lith], Telshi [Rus], Telzh [Yid], Telsze [Pol], Telsche [Ger], Telši [Latv], Telšė, Teltsch, Telshe, Telschi, Telsh, Telshie, Telšių, Telz, Russian: Телшуу. טעלו -Yiddish
Mama Sara Berienė šį patiekalą ruošdavo kaip skaniausią delikatesą savo 5 dukroms: Hanai, Frumai, Rivai, Ester ir Chajai.

MACŲ KUGELIS

מצה קוגל

1 Kg macų, 2 kiaušiniai, 2-3 svogūnai, vištienos taukai arba aliejus.
Susmulkiname macus 2-3 cm gabalėliais ir užpilame verdančiu vandeniu, kad gerai išbrinktų – apie 2-3 puodelius. Pakepame susmulkintus svogūnus, visus ingredientus sumaišome su plaktais kiaušiniais ir kepame abi puses keptuvėje.

Maca žydų namuose būdavo tik per Pesach-ą. Rivos močiutė kepavo kiaušininę macą – į tešlą dėdavo kiaušinių, nuo jų maca buvo gelsva ir išsipūtus. Kai macą pradėjo kepti sinagogoje, jos visi atsiveždavo iš Vilniaus.



א קלייט פון בייגל
beigelių krautuvėlė

