



## Oua de Pesach

Se pun la fiert 6-8 oua cu apa, sare, cateva lingurite de cafea pentru filtru, sau cafea turceasca.

Se adauga 2 linguri mari de paprika si mai multe coji de ceapa marron, bine spalate.

Se lasa sa fiarba pana devin tari, se pun sub apa rece. La urma, cu ajutorul unei carpe curate sau hartie de menaj, se ung cu untdelemn, ca sa devina lucioase. Se sterg bine cu hartie uscata, ca sa nu fie prea lunecoase. Se pot servi cu un sos stil maioneza cu mustar, capere si ierburi.

## Lotkes

Se pun la muiat patru felii de matzes. Dupa 10 minute se scot din apa si se storc bine. Le amestecam cu doua oua crude, sare si piper, pana obtinem o pasta omogena. Între timp, punem ulei la prajit într-o cratita destul de mare. Cand uleiul s-a încins, depunem cu o lingurita bucatele din compositie. Le prajim bine pe o parte si pe cealalta. Se poate utiliza si o friteuse. Se pun pe hartie de menaj ca sa piarda din ulei.

Pot acompania mancaruri cu sos, sau ca entrée, alaturi de oua cu un sos picant, ceapa tanara, rosii, sfecla cu hrean...

Ileana Rosenberg Haber