רכיבים:

לספגטי:

4 ביצים

2 כפות קמח מצה

1 כפית מלח

קצת שמן לטיגון

לרוטב:

שמן לטיגון

1 בצל גדול, קצוץ

¼ כוס רסק עגבניות

¼ כוס מים

½ כוס פטרוזיליה, קצוצה

1 כפית מלח

½ כפית פלפל שחור טחון

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הביצים, קמח המצה והמלח, עד לקבלת תערובת אחידה.

2. מחממים שמן במחבת גדולה. יוצקים מחצית מכמות הבלילה למחבת, מסובבים את המחבת ב - 360º, על מנת שהבלילה תתפזר באופן שווה.

3. מטגנים את הבלילה עד שהיא מזהיבה בצדה התחתון. הופכים ומטגנים עד שגם הצד השני מזהיב.

4. מוציאים מהמחבת ומטגנים באותו האופן את המחצית השנייה של הבלילה.

5. מגלגלים את החביתיות לגליל דחוס ופורסים בסכין חדה לרצועות דקות.

הרוטב

1. מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים בו את הבצל עד שהוא מזהיב.

2. מוסיפים את רסק העגבניות והמים ומערבבים.

3. מתבלים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה וממשיכים לבשל כחמש דקות נוספות.