

לביבות בטטה עם בצל ירוק



רכיבים

- בטטה בגודל בינוני
- תפוח אדמה
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- גבעולים בצל ירוק החלק הלבן בלבד, פרוסים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף שמן קנולה לטיגון
- כוס שמנת חמוצה
- גבעול בצל ירוק פרוס

הכנה

1. מקלפים את הבטטה ותפוח-האדמה ומגרדים בפומפיה לרצועות דקות.
2. סוחטים את הנוזלים ומניחים בקערה.
3. מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים היטב.
4. צרים לביבות שטוחות ומטגנים בשמן עד שיזהיבו היטב.
5. מגישים עם שמנת חמוצה, מעורבת בבצל ירוק פרוס.

15 דקות

24 servings 24