

לביבות סלק וגבינת עיזים



רכיבים

הכנה

- סלק מבושלים ומגוררים דק (כ- 2 כוסות בערך, אפשר להשתמש גם בסלקים בוואקום)
 - סלק גדול טרי מגורר דק וסחוט
 - בצל סגול מגורר דק וסחוט
 - ביצה
 - 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב
 - כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
 - כפות קמח
 - גרם גבינה צפתית קשה מגוררת דק
 - שיני שום כתושות
 - 1/2 2/1 כפית מלח
 - כפית סוכר לבן (אופציונלי)
 - גלגל גבינת עזים חתוך לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ
 - 1/3 3/1 ליטר שמן קנולה
1. מערבבים את הסלק המגורר, הטרי והמבושל, עם הבצל, ביצים, קמח, פירורית זהב ואבקת תיבול מרק בצל בקערה.
 2. מוסיפים גבינה צפתית, שום ותבלינים ומערבבים.
 3. משהים כ-10 דקות עד שהעיסה מתרככת מעט. אם נדמה שהיא עדיין יבשה, מוסיפים עוד ביצה.
 4. יוצרים לביבה ומטמינים בתוכה פרוסת גבינת פרומעז ומוודאים שהקציצה סגורה היטב.
 5. מחממים מחבת עם שמן לטיגון חצי עמוק. מטגנים לביבה אחת כדי לטעום ולשפר תיבול ומרקם במידת הצורך.
 6. מכינים את כל הלביבות באותה הדרך ומטגנים על להבה בינונית נמוכה 4-5 דקות מכל צד. מעבירים לצלחת עם נייר סופג.
 7. מחממים תנור ל-180 מעלות, משמנים תבנית בספריי שמן. מניחים את הלביבות ומשמנים שוב בספריי שמן מעל.
 8. אופים כ-25-30 דקות, או עד שהלביבות מוכנות.

30 דקות

15 servings 15