



רכיבים

- תפוח אדמה
- בצל קצוץ דק
- כפות קמח מצה
- גרם מרגרינה
- ביצה
- כפיות מלח
- כפית פלפל שחור
- כוס שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה עד ריכוך, ובמקביל מטגנים את הבצל עד הזהבה.
2. מועכים את תפו"א והמרגרינה למחית, מוסיפים את הבצל, הביצה, קמח המצה והתבלינים ומערבבים היטב.
3. מחממים שמן לטיגון עמוק, צרים מהתערובת קרוקטים (גלילים מאורכים כמו בערך 2X5 ס"מ), מגלגלים כל אחד בקמח מצה ומטגנים מכל הצדדים.
4. מוציאים ומניחים על נייר סופג.

40 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕