

## לביבות תפוחי אדמה



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם תפוח אדמה
- בצל קצוץ
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג או קמח רגיל
- ביצים טרופות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף שמן קנולה

### הכנה

1. מקלפים ומגררים את תפוחי האדמה. סוחטים היטב מכל הנוזלים שניגרו מהם. מערבבים עם הבצל הקצוץ, הקמח והביצה, ומתבלים במלח ופלפל.
2. יוצקים שמן למחבת. מחממים היטב. ממלאים כף גדולה מהתערובת, משטחים ומחליקים לשמן החם.
3. מטגנים כמה דקות עד שהן פריכות וזהובות. מספיגים על מגבות נייר. מגישים מיד.

30 דקות

8 servings 8