

פשטידת תפוחי אדמה (מעקוד)



רכיבים

- תפוח אדמה מבושלים וקלופים
- ביצה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף לימון (לא הכרחי)
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. מועכים בקערה את תפוחי האדמה המבושלים מוסיפים להם את הביצים בזו אחר זו תוך ערבוב מתמיד, עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. מוסיפים את המלח, מיץ הלימון, הכורכום והפלפל שחור ומערבבים לעיסה אחידה.
3. מחממים שמן בסיר בינוני, יוצקים לתוכו את התערובת, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ-20 דקות.
4. תוך כדי הטיגון משחררים מדי פעם את דפנות הפשטידה ואת התחתית שלה בעזרת סכין, כדי שהשמן שעלה וצף על פני הפשטידה ישוב לתחתית הסיר ויאפשר ניתוק בקלות.
5. ממשיכים לבשל כעשר דקות, עד שהביצים נקרשו והפשטידה הזהיבה קלות ואז מסירים מן הלהבה.
6. בעזרת סכין חדה משחררים בזהירות את הפשטידה מדפנות ומתחתית הסיר. מצמידים צלחת רחבה אל שפת הסיר והופכים עליה בזהירות את הפשטידה.
7. מחזירים אל הסיר את השמן שהצטבר בצלחת עם הפשטידה (אפשר להוסיף עוד כף שמן) ומחזירים בזהירות את המעקוד אל הסיר, כאשר הצד הלא מושחם כלפי מטה.
8. ממשיכים לבשל על להבה נמוכה כ-25 דקות, עד להשחמת הפשטידה.
9. מדי פעם יש לשחרר את דפנות הפשטידה ולנענע קלות את הסיר כך שהפשטידה לא תיצמד אל התחתית ויהיה קל לשחרר אותה.

75 דקות

8 servings 8