

קרפלך ממולאים תפוח אדמה



רכיבים

- 3/4 4/3 כוס מים
- ביצה
- כוסות קמח לבן
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כפית מלח
- תפוח אדמה
- בצל קצוצים ומטוגנים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף שמן זית

הכנה

1. בסיר גדול עם מים רותחים וקורט מלח מבשלים את תפוחי האדמה השלמים, עד לריכוך.
2. לשים בקערה את חומרי הבצק לבצק אחיד ולא דביק.
3. לתת לבצק לנוח בצד חצי שעה.
4. על משטח מקומח מרדדים את הבצק דק בעזרת מערוך.
5. במחבת גדולה עם מעט שמן מטגנים את הבצל הקצוץ עד להזהבה, מצננים מעט.
6. מועכים את תפוחי האדמה המבושלים לפירה, מערבבים עם שאר חומרי המלית לתערובת אחידה.
7. יוצרים עיגולים מהבצק המרודד בעזרת כוס, וממלאים בכפית גדושה מתערובת המלית. סוגרים היטב.
8. מרתיחים את הקרפלך במי מלח עם מעט שמן, עד שהקרפלך צפים.
9. מוציאים בעדינות מהמים ושופכים מעל מעט שמן, על מנת שלא ידבקו.

60 דקות

20 servings 20