

לביבה קרקובאית



רכיבים

- תפוח אדמה בינוניים קלופים
- חלמון
- לפי הטעם מלח
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חלמון
- גרם מחמאה
- כף שמן קנולה
- כפות שמן קנולה
- בצל בינוני קצוץ גס
- שיני שום כתושות
- פלפל אדום חתוך לקוביות בינוניות
- גרם בשר בקר מעושן חתוך לקוביות או כל נקניק אחר
- כפות יין אדום
- כפות מים
- כפית קמח תפוחי אדמה או עמילן תירס
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מגרדים את תפוחי האדמה בפומפיה דקה וסוחטים היטב בין כפות הידיים.
2. מניחים בקערה ומוסיפים לתפוחי האדמה את החלמונים.
3. מתבלים וזורים מעל את הקמח ומערבבים היטב.
4. טורפים היטב את החלבונים בקערית בעזרת מזלג, עד להיווצרות בועות קטנות (אך לא קצף יציב).
5. מבליעים את החלבונים בתנועות קיפול אל תערובת תפוחי האדמה.
6. מחממים היטב את המרגרינה ואת השמן במחבת.
7. יוצקים את מחצית התערובת ומטגנים על להבה בינונית משני הצדדים, עד להזהבה יפה.
8. מטגנים את החצי השני של התערובת.
9. הכנת המלית: מזהיבים קלות את הבצל.
10. מוסיפים שום, פלפל וקוביות בשר ומאדים יחד, תוך כדי ערבוב, כ-3 דקות.
11. מערבבים בקערית את היין, המים וקמח תפוחי האדמה או עמילן התירס, יוצקים לתבשיל ומבשלים עוד כדקה.
12. מעבירים את הלביבות לצלחות הגשה. מניחים כף מהמלית על כל לביבה, מקפלים לשניים ויוצקים מעל את יתרת המלית.

60 דקות

6 servings 6