

לביבות תפוחי אדמה ובטטה
עם גבינות



רכיבים

- תפוח אדמה בינוניים קלופים
- בטטה בינונית קלופה
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- ענפי עירית קצוצה
- ענפי שמיר קצוץ
- כפות קמח לבן
- ביצים
- לפי הטעם מלח
- כף שמן זית לטיגון
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מגרדים את תפוח האדמה ואת הבטטה על פומפיה דקה, סוחטים היטב ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים את יתר המרכיבים ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מחממים את שמן הזית במחבת כבדה, יוצקים מעט מהבלילה לשמן החם בעזרת כף גדולה, משטחים ללביבה ומטגנים משני הצדדים עד להזהבה.
4. מכינים את יתר הלביבות באותו אופן ומניחים על מצע של נייר סופג.
5. מגישים חם.

20 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕