לביבות תפוחי אדמה עם ירק בטעם של פעם

רכיבים

- תפוח אדמה גדולים
- בצל
- ביצה
- 2/1 1/2 כפות קמח לבן
- 2/1 1/2 שקית אבקת אפייה
- 2/1 1/2 זר שמיר קצוץ טרי
- גבעולים בצל ירוק קצוצים דק
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מגרדים את תפוחי האדמה והבצל, שמים במסננת למשך רבע שעה לסילוק הנוזלים.
2. מערבבים בקערה את יתר המרכיבים עם תפוח האדמה והבצל המגורדים.
3. מחממים שמן קנולה במחבת, ויוצקים בעזרת כף את הלביבות, ומשטחים.
4. מטגנים בסבלנות ובאורך רוח שלא יישרף ושלא יהיה לבן.
5. מוציאים מן המחבת לנייר סופג.

50 דקות

4 servings 4