

קובה פטטה - קובה תפוז"א
עיראקית



רכיבים

- תפוח אדמה גדולים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- גרם בשר
- לפי הטעם פטרוזיליה
- לפי הטעם קמח לבן
- ביצה

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה במשך 30 דקות עד שהם מתרככים.
2. מקלפים את תפוחי האדמה ומרסקים אותם בתוך קערה, מוסיפים כפית גדושה של מלח, פלפל שחור ופפריקה חריפה ומערבבים.
3. מטגנים את הבשר במחבת. מוסיפים חצי כפית מלח, פלפל שחור ופפריקה חריפה, לתערובת ופטרוזיליה קצוצה, עד שהבשר משנה את צבעו.
4. מכינים קובות של תפוחי אדמה ובכל קובה שמים שתי כפות של תערובת הבשר, טובלים את הקובה בביצה ואז בקמח.
5. מחממים שמן לטיגון עמוק. מכניסים את הקובות לשמן החם ומטגנים עד הזהבה.

80 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕