



רכיבים

- קילוגרם תפוח אדמה
- ביצה
- כוסות קמח לבן
- כוסות כוסמת
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם זעתר
- בצל קצוצים
- 1/2 2/1 זר בזיליקום קצוצים
- עלים מרווה קצוצים
- כפות שמן זית לטיגון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם זעתר
- לפי הטעם רוטב לצלי

הכנה

1. מגררים את תפוחי האדמה ומוסיפים את הביצים, השמן והתבלינים. מוסיפים את הקמח עד שמתקבל בצק רך ומעט דביק. מצננים במקרר כ- 30 דקות.
2. מוציאים את הבצק, צובטים חתיכה, משמנים את הידיים בשמן ומגלגלים לכדור. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה וכך ממשיכים עד גמר הבצק.
3. הרוטב: מזהיבים את הבצלים בשמן ומוסיפים להם את יתר המרכיבים.
4. בינתיים, מרתיחים מים עם מלח וכף שמן קנולה ומחליקים את הכדורים לסיר בקבוצות של כ-5.
5. מחכים שהכדורים יצופו ונותנים להם לרתוח עוד כ- 3 דקות ואז מוציאים אותם בכף מחוררת לכלי פיירקס או ישר לתוך הרוטב (עם הבצל או רוטב הצלי).

35 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕