

## לביבות תפוחי אדמה בשדרוג טעמים



### רכיבים

- תפוח אדמה מבושלים ומעוכים לפירה
- תפוח אדמה גדולים, קלופים
- כפות שמן קנולה
- בצל קצוצים
- שיני שום כתושות
- ביצה
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג (70 גרם)
- כפית מלח
- כפית פלפל לבן שטוחה (לא חובה)
- ליטר שמן קנולה

### הכנה

1. מניחים בקערה את מחית תפוחי האדמה.
2. מחממים שמן במחבת ומוסיפים בצל. מטגנים 6-7 דקות עד שהבצל מתרכך ומתחיל להזהיב, לא יותר מזה.
3. מעבירים לקערה.
4. מגרדים את תפוחי האדמה במגררת גסה, סוחטים היטב, מעבירים לקערה.
5. מוסיפים את שאר המרכיבים (מוודאים שהתערובת לא יבשה מידי במידה וכן מוסיפים את הביצה הנוותרת ומערבבים).
6. יוצרים לביבות בקוטר של 4-5 ס"מ ובעובי של 1 ס"מ, ניתן להשתמש ברינג, על מנת לקבל לביבות אחידות.
7. מחממים שמן חצי עמוק, מטגנים לביבה אחת כדי לטעום ולשפר תיבול ומרקם במידת הצורך.
8. מטגנים על להבה בינונית-נמוכה 4-5 דקות, מכל צד עד שהן מזהיבות ומוכנות, מעבירים לצלחת עם נייר סופג.
9. אפשרות לאפיית הלביבות, במקום טיגון - מחממים תנור ל-180 מעלות. משמנים תבנית בספריי שמן, מניחים את הלביבות ומשמנים בספריי שמן מעל. אופים 25-30 דקות או עד שהלביבות זהובות ומוכנות.

30 דקות

20 servings 20