בישולים

פירושקי ממולא בתפוחי אדמה ובצל מטוגן

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- 1/3 1/3 כוס שמן זית
- גרם חמאה
- ביצים
- כוסות מים פושרים
- כפית מלח
- בצלים בינוניים
- תפוחי אדמה גדולים
- גרם חמאה
- 3/4 3/4 כפית מלח לפי הטעם
- חלמונים
- כפות שמן קנולה לטיגון
- חלמונים
- כף מים
- 3/4 3/4 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מרככים את תפוחי האדמה במים ומרסקים אותם לפירה. מוסיפים חמאה ומתבלים במלח ופלפל שחור. מניחים בקערה לצינון.
2. חותכים את הבצלים לקוביות קטנות ומטגנים במחבת עד להשחמה. מסירים מהאש ומצננים.
3. מערבבים את הבצל המטוגן עם בלילת תפוחי האדמה ומוסיפים 2 חלמונים. מערבבים לתערובת אחידה.
4. ממיסים חמאה ומצננים.
5. שמים את כל חומרי הבצק והחמאה הצוננת מלבד המלח בקערת המיקסר. מעבדים עם וו לישה כעשר דקות עד שמתקבל בצק רך ומבריק.
6. מוסיפים את המלח ומערבלים דקה נוספת.
7. מפזרים על הבצק קורט קמח כדי שלא יידבק לשקית בשעת ההתפחה, מכסים את קערת המיקסר בניילון נצמד ומניחים להתפחה עד להכפלת הנפח.
8. מחלקים את הבצק חלקים. מרדדים כל חלק על משטח מקומח לעלה דק. קורצים באמצעות ספל רחב עיגולים בקוטר 10 ס"מ.
9. מניחים במרכז כל עיגול כף מהמלית ומקפלים לצורת חצי ירח. מהדקים עם מזלג בקצוות.
10. מניחים להתפחה בתבנית אפייה משומנת ומכוסה עד להכפלת הנפח.
11. לאחר התפחה מברישים בחלמון ביצה מדולל במים.
12. אופים בתנור בחום של 160 מעלות, במשך כ-20-30 דקות עד שהפירושקי מזהיבים.

70 דקות

4 servings 4