

לביבות אטריות ממכרות



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה אסם אטריות קלאסיות
- תפוח אדמה גדולים, רצוי אדומים
- בצל
- ביצה
- כפות קמח
- כף מלח שטוחה
- 1/2 2/1 כפית פלפל
- ליטר שמן קנולה

הכנה

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות בגב האריזה במים רותחים עם כפית מלח. מסננים היטב.
2. מגרדים את תפוחי האדמה והבצל וסוחטים היטב את הנוזלים.
3. שמים בקערה את האטריות, תפוחי האדמה והבצל המגוררים, ביצים, קמח ומלח ופלפל שחור, ומערבבים לתערובת אחידה.
4. מחממים שמן לטיגון ועם כף מחוררת יוצרים לביבות ומטגנים עד הזהבה.

25 דקות

14 14