סדנה־לי

לביבות תפוחי אדמה בתנור עם שוליים פריכים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
16 לביבות	**25 דקות**	**30 דקות**	**55 דקות**

ציוד: מגררת ותבנית רחבה

מצרכים

- ☐ 800 גרם תפוחי אדמה קלופים
- ☐ בצל בינוני
- ☐ 2 ביצים
- ☐ 50 גרם קמח
- ☐ 3 כפות שמן
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־220 מעלות. מגררים תפוחי אדמה ובצל וסוחטים היטב במגבת נקייה.
2. מערבבים מיד עם ביצים, קמח, מלח ופלפל. משמנים נייר אפייה המתאים לחום בכף וחצי שמן.
3. יוצרים 16 לביבות שטוחות בעובי כ־1 ס״מ עם רווחים. מברישים ביתר השמן.
4. אופים 15 דקות, הופכים בזהירות ואופים עוד 12–15 דקות עד הזהבה ורכות במרכז. מגישים חם.