סדנה־לי

לביבות תפוחי אדמה קריספיות במחבת עם שוליים זהובים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 לביבות	**25 דקות**	**25 דקות**	**50 דקות**

ציוד: פומפייה, מגבת כותנה נקייה, קערה, מחבת כבדה, מרית דקה ורשת צינון.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 1 ק״ג תפוחי אדמה קלופים, רצוי זן המתאים לטיגון
- ☐ 150 גרם בצל קלוף
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 35 גרם קמח לבן
- ☐ 7 גרם מלח דק
- ☐ חצי כפית פלפל שחור

לטיגון ולהגשה

- ☐ כ־150–250 מ״ל שמן קנולה או חמניות, לפי המחבת והסבבים
- ☐ שמנת חמוצה, יוגורט או רסק תפוחים להגשה, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה. הלביבות עצמן פרווה; יוגורט ושמנת הופכים את ההגשה לחלבית.

אופן ההכנה

1. **מגררים וסוחטים.** מגררים את תפוחי האדמה והבצל בפומפייה גסה ומעבירים למגבת בתוך קערה. אוספים את השוליים וסוחטים היטב מעל הקערה, בכמה מנות אם צריך. ממשיכים עד שמפסיק לצאת זרם משמעותי. אין לשטוף את תפוחי האדמה המגוררים, משום שהעמילן מועיל לקשירה.

2. **מחזירים את העמילן.** מניחים לנוזלי הסחיטה לעמוד כ־3 דקות. שופכים בעדינות את הנוזל העליון ושומרים את המשקע הלבן שבתחתית. מחזירים אליו את תפוחי האדמה והבצל הסחוטים. אם אין משקע ברור, ממשיכים כרגיל; לא מוסיפים מים כדי לייצר אותו.

3. **מערבבים תערובת.** מוסיפים ביצים, קמח, מלח ופלפל ומערבבים עד שהביצה מצפה את כל הירקות. התערובת צריכה להחזיק בערימה קטנה בכף, אך עדיין להראות חוטי תפוח אדמה. לא מועכים לעיסה ולא מוסיפים קמח רק כדי לקבל בצק יבש.

4. **מחממים ובודקים.** יוצקים למחבת שמן בגובה כ־3–4 מ״מ ומחממים על להבה בינונית. מניחים מעט תערובת: צריך להישמע רחש פעיל אך לא אלים, בלי עשן. יוצרים לביבת ניסיון מכף גדושה ומשטחים לעובי כ־7–8 מ״מ. אם משתמשים במדחום מתאים, מכוונים לסביבת 170–175 מעלות.

5. **מטגנים בלי להזיז מוקדם.** מניחים 4–5 לביבות עם מרווחים. מטגנים כ־3–4 דקות בצד הראשון, עד שהשוליים זהובים והתחתית יציבה. הופכים במרית רחבה ומטגנים עוד כ־3 דקות. לא לוחצים שוב ושוב בזמן הטיגון; שומרים על הצורה ומאפשרים לקרום להיווצר.

6. **בודקים מרכז וממשיכים.** פותחים את לביבת הניסיון לאחר צינון קצר. החוטים במרכז צריכים להיות רכים, ללא טעם או מרקם של תפוח אדמה נא. אם החוץ כהה והפנים קשה, מנמיכים מעט ומעצבים לביבות דקות יותר. מערבבים בעדינות את התערובת בין סבבים ומסלקים נוזל שהצטבר בשוליים.

7. **מנקזים ומגישים.** מעבירים לרשת מעל מגש, בשכבה אחת. מוסיפים למחבת מעט שמן כשצריך וממתינים שיתחמם לפני הסבב הבא. מגישים חם עם מטבל בצד, כדי שהמעטפת לא תירטב מראש. אם ממתינים לאורחים, מחזיקים עד כ־20 דקות על רשת בתנור של 100 מעלות.