סדנה־לי

לביבות כרישה אפויות עם תפוח אדמה ועשבי תיבול

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־18 לביבות	**30 דקות**	**50 דקות**	**שעה ו־30 דקות**

ציוד: סיר, מסננת, מגבת, פומפייה או מוער, תבנית ומרית.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 600 גרם כרישה נקייה, החלק הלבן והירוק הבהיר
- ☐ 300 גרם תפוחי אדמה קלופים
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 50 גרם פירורי לחם דקים
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ 5 גרם מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

לאפייה

- ☐ 2 כפות שמן זית

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה מפירורי הלחם.

אופן ההכנה

1. **מנקים כרישה**. חותכים לאורך ופותחים את השכבות תחת מים זורמים. מסירים חול ולכלוך, במיוחד בחיבור העלים. חותכים למקטעים של כ־3 ס״מ ושוקלים 600 גרם לאחר הניקוי. עלים ירוקים כהים וסיביים אינם נכנסים למתכון.

2. **מבשלים ירקות**. מבשלים כרישה במים ברתיחה עדינה כ־12–15 דקות עד שהיא רכה. בסיר נפרד מבשלים תפוחי אדמה בחתיכות גדולות כ־15–20 דקות, עד שסכין נכנסת בקלות. לא ממשיכים עד שהירקות מתפוררים במים.

3. **מסננים ומייבשים**. מסננים כרישה, מצננים לטמפרטורה שאפשר לגעת בה וסוחטים היטב במגבת. קוצצים דק בסכין. מסננים תפוחי אדמה, מניחים להם לשחרר אדים ומועכים במזלג. לא טוחנים במעבד מזון, שעלול ליצור מחית דביקה.

4. **מערבבים**. מצננים את הירקות לחום פושר ומוסיפים ביצים, פירורי לחם, פטרוזיליה ותבלינים. מערבבים ומניחים 10 דקות. תערובת יציבה מספיק תישאר ככדור רך בכף יד לחה מעט. אם רטובה מאוד, מוסיפים כף פירורים וממתינים שוב.

5. **מעצבים ואופים**. מחממים תנור ל־210 מעלות. משמנים נייר אפייה בכף שמן ויוצרים 18 לביבות בעובי כ־1 ס״מ. מברישים בשמן שנותר. אופים 15–18 דקות עד שהתחתית מזהיבה ויציבה.

6. **הופכים ומסיימים**. הופכים במרית רחבה ואופים עוד 10–12 דקות. משאירים 5 דקות בתבנית, חוצים אחת ובודקים מרכז אחיד ועשוי. מגישים עם לימון וטחינה בנפרד.