סדנה־לי

לביבות ירק אפויות עם קישוא, גזר ותפוח אדמה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־20 לביבות	**25 דקות**	**30 דקות**	**שעה**

ציוד: פומפייה, מסננת, מגבת נקייה, קערה ותבנית.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 400 גרם קישואים לאחר הסרת קצוות
- ☐ 300 גרם תפוחי אדמה קלופים
- ☐ 200 גרם גזר קלוף
- ☐ 100 גרם בצל קלוף
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 70 גרם קמח לבן
- ☐ 3 כפות פטרוזיליה קצוצה
- ☐ 6 גרם מלח דק
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

לאפייה

- ☐ 3 כפות שמן זית

מידע על רכיבים: מכיל ביצים וחיטה. טחינה בהגשה מוסיפה שומשום.

אופן ההכנה

1. **מגררים**
   מגררים את כל הירקות בפומפייה גסה. אם הגזר קשה מאוד, משתמשים בצד מעט עדין יותר כדי שיתרכך בזמן האפייה. מערבבים בקערה גדולה כדי לפזר את הצבעים.

2. **סוחטים**
   מעבירים למגבת בכמה מנות וסוחטים היטב מעל קערה. מפרידים את הגוש הסחוט בעזרת מזלג. מסלקים נוזלים ולא שופכים אותם חזרה. סחיטה טובה מאפשרת להשתמש בכמות קמח מתונה.

3. **מערבבים**
   מוסיפים ביצים, קמח, פטרוזיליה, מלח ופלפל. מערבבים וממתינים 5 דקות. אם מופיע נוזל חופשי בשוליים, מסלקים אותו. כף מהתערובת צריכה להחזיק יחד כערימה רכה.

4. **מכינים תבנית**
   מחממים תנור ל־210 מעלות. מרפדים ומשמנים בנדיבות יחסית, בכף וחצי שמן. מניחים כ־20 לביבות בעובי 8–10 מ״מ עם מרווחים, ומברישים בשמן שנותר.

5. **אופים**
   אופים 16–18 דקות עד שהתחתית זהובה. הופכים בזהירות ואופים עוד 10–12 דקות. אם משתמשים בשתי תבניות, מחליפים מיקום באמצע ועוקבים אחרי ההשחמה.

6. **בודקים ומגישים**
   מצננים 5 דקות וחוצים לביבה. חוטי תפוח האדמה והגזר צריכים להיות רכים, והמרכז אינו נוזלי. מגישים עם טחינה ולימון או סלט קצוץ.