

לביבות בטטה ותפוחי אדמה

⏱ 40 דקות | 🍽 כ־16 לביבות

✋ טיגון – בליווי מבוגר

מה צריך?

- [ ] בטטה גדולה
- [ ] בצל
- [ ] 4 כפות קמח
- [ ] שמן לטיגון
- [ ] 2 תפוחי אדמה
- [ ] 2 ביצים
- [ ] מלח, פלפל, כמון

איך מכינים?



מגררים בטטה, תפוחי אדמה ובצל בפומפייה גסה.



סוחטים חזק במגבת – זה ההבדל בין לביבה פריכה לרכה.



מוסיפים ביצים, קמח ותבלינים, ומערבבים.



מטגנים בשכבת שמן של חצי ס"מ, משטחים עם מרית, 3–4 דקות מכל צד.

💡 **טיפ:** מחזיקים את הלביבות המוכנות בתנור על 100 מעלות – הן נשארות חמות ופריכות עד ההגשה.