

לביבות תפוחי אדמה

⏱ 45 דקות | 🍽 כ־15 לביבות

✋ הטיגון – רק למבוגר

מה צריך?

- [ ] 4 תפוחי אדמה בינוניים
- [ ] 2 ביצים
- [ ] חצי כפית מלח
- [ ] בצל קטן
- [ ] 3 כפות קמח
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



קולפים את תפוחי האדמה והבצל ומגררים בפומפייה (בזהירות על האצבעות!).



סוחטים את התערובת בתוך מגבת נקייה, עד שכמעט לא יוצאים מים.



מוסיפים ביצים, קמח ומלח, ומערבבים היטב.



מבוגר מטגן כפות מהתערובת בשמן חם, 3 דקות מכל צד, עד שהלביבות זהובות.

💡 **טיפ:** ככל שסוחטים יותר טוב – הלביבות יוצאות פריכות יותר. מגישים עם שמנת חמוצה או רסק תפוחים.