ארוחת בוקר

מתכון

לביבות בטטה אפויות

אופן ההכנה

1

50דק'
סה"כ זמן הכנה

הכי כיף לאכילה

מצרכים:

3 בטטות, 1 תפוח אדמה, 1 בצל בינוני קצוץ, 2 בצלים ירוקים, 1 כף שמן, 1 ביצה, 3/4 כוס פירורי לחם, ,תבלינים לפי הטעם והצורך, 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה.

אופן ההכנה:

בסיר עם מים רותחים מבשלים את הבטטות ואת תפוח האדמה המקולף עד שהם מתרככים. מטגנים בשמן את הבצל הקצוץ, הבצל הירוק והפטרוזיליה. בקערה מועכים את הבטטות + תפוחי האדמה ומערבבים עם תערובת הבצל. מוסיפים את הביצה ופירורי הלחם. שמים נייר אפייה בתבנית ובידיים רטובות יוצרים לביבות מהתערובת. מחממים תנור ל- 180 מעלות, אופים את הלביבות כ-15 דקות בכל צד (ניתן להגיש עם מטבל שעשוי מ-1/2 קופסא קוטג' 5%, חצי מיכל שמנת חמוצה ושמיר קצוץ דק) ובתיאבון.

הערות:
אפשר להכין גם מירקות אחרים, כמו למשל: קישואים, בטטות, דלעת, דלורית וכו'. בתיאבון