

כדורי פירה

הכדור בידיים שלך!



מרכיבים:

למילוי:

- ☐ 6 תפוחי אדמה בינוניים
- ☐ 1 בצל
- ☐ 4 כפות קמח לבן
- ☐ 1 כפית צ'ילי גרוס
- ☐ 1 כפית פלפל שחור
- ☐ 2 כפיות מלח
- ☐ שמן זית לטיגון

*ניתן לסמן את המרכיבים באמצעות תיבות הסימון

לציפוי:

- ☐ 5 כפות קורנפלור
- ☐ 1 כפית אבקת שום
- ☐ פירורי לחם
- ☐ שומשום (אופציונלי)



אופן ההכנה

הכנת הפירה

לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך לחצאים, לאחר מכן יש להרתיח את תפוחי האדמה בסיר עם מים ולאחר הרתיחה להנמיך את הלהבה, יש לבשל את תפוחי האדמה למשך 30 דקות יש לסנן את המים ולמעוך את תפוחי האדמה עד ליצירת מרקם של פירה.

יצירת הכדורים

טגנו את הבצל בשמן זית עד להזהבה, לאחר מכן עליכם להוסיף את הבצל המטוגן לפירה יש להוסיף את שאר החומרים: התבלנים והקמח הלבן, לערבב את החומרים היטב ולבסוף לכדרר את הכדורים קטנים.

ציפוי וטיגון

יש לערבב היטב את הקורנפלור עם מים קרים (שיהיה נוזלי וסמיך). לאחר מכן מערבבים את פירורי הלחם ושאר החומרים בקערה, יש לטבול את הכדורים בבילית הקורנפלור ואז בפירורי הלחם. לבסוף מטגנים את הכדורים עד להשחמה וסופגים את השמן.