מה זה בעצם ?

פשטידת תפוחי אדמה מהמטבח הלובי.

**רכיבים:**

3 תפוחי אדמה בינוניים
3 ביצים
קורט מלח
קורט פלפל שחור
שמן לטיגון

**אופן ההכנה:**

1. מבשלים את תפוחי האדמה במים, עד שהם מתבשלים.
2. מועכים את תפוחי האדמה לפירה. (ניתן להשאיר מעט גושים של ת"א או למעוך לגמרי).
3. להוסיף לבלילה את הפלפל השחור, המלח ואת הביצים ולערבב שוב.
4. לצקת כוס שמן לסיר (קטן) ולחמם על אש בינונית.
6. כשהשמן חם, להוסיף את הבלילה לתוך השמן למשך כשתיי דקות ולהנמיך את האש.
7. לכסות את הסיר. להמשיך לבשל/לטגן במשך 8 - 10 דקות, אך מדי פעם להפריד את הגוש מדפנות הסיר עם סכין.

8. כשהגוש כולו יתחיל להסתובב בתוך הסיר כתוצאה מהפרדתו מהדפנות, מכבים הלהבה ומניחים את הסיר בצד.
9. לשפוך את יתרת השמן לתוך צלחת.
10. להוציא בזהירות את תוך הסיר לצלחת ולהפוך אותו.
11. לשפוך את יתרת השמן שבצלחת חזרה לסיר הטיגון.
12. להחזיר את הגוש שהוצאנו חזרה לסיר לעוד מספר דקות של טיגון.