

רכיבים:

6 תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם
¼ כוס שמן
כף גרגירי כמון
כף גרגירי חרדל צהובים
כף שומשום
מלח
½ כפית צ'ילי טחון
2 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה:

1. מצננים לגמרי את תפוחי האדמה לאחר הבישול. קולפים וחותכים לקוביות.
2. מחממים במחבת כבדה את השמן, מוסיפים גרגירי כמון, חרדל ושומשום ומטגנים כ-½ דקה.
3. מוסיפים תפוחי אדמה ומטגנים תוך ערבוב עדין עד שיזהיבו.
4. מוסיפים מלח, צ'ילי ולימון ומטגנים 4 דקות נוספות.