

רכיבים:

½ קילו תפוח אדמה

100 גרם בייקון - קצוץ לקוביות קטנות

1 חלמונים

2 כפות קמח

3 כפות שמן זית

מלח פלפל

1 כוס/ות יוגורט - להגשה

אופן ההכנה:

1. קולפים ומרסקים את תפוחי האדמה בפומפיה בעלת חורים גדולים. לתוך קערה גדולה מוסיפים את תפוחי האדמה המגוררים, את הבייקון, החלמון, הקמח, מעט מלח ופלפל שחור ומערבבים.

2. מחממים את השמן במחבת גדולה. בידיים רטובות מכינים תריסר לביבות שטוחות ומטגנים אותן 4-5 דקות מכל צד עד שישחימו. מגישים עם יוגורט סמיך.