

רכיבים:

2 ק"ג תפוחי אדמה, מבושלים וקלופים

4 - 5 ביצים טרופות

מלח, פלפל

קמח מצה, לפי הצורך

אפשרות למלית כבד עוף:

2 - 3 חתיכות כבד עוף, גדולות, צליות מעט

2 ביצים קשות

1 בצל גדול, מטוגן

אופן ההכנה:

1. מייבשים את תפוחי האדמה ובעזרת ממחה, מועכים למחית חלקה. מתבלים במלח ופלפל.
2. מוסיפים למחית את הביצים ומערבבים היטב, עד שמתקבלת תערובת חלקה.
3. מוסיפים מעט קמח מצה (על מנת שהמחית תהייה סמיכה יותר).

במידה ובחרתם במלית:

1. מכניסים למעבד מזון את חומרי המלית ומעבדים היטב.

הרכבת הליבות:

1. מטיבים את הידיים וצרים קציצות ממחית תפוחי האדמה. משטחים אותן.

2. לוקחים כפית מהמלית ומניחים על גבי הליבה. סוגרים היטב.

3. מחממים שמן לטיגון ומטגנים את הליבות עד שהן משחימות.