

שקויות טעים עם טרה!



כדורי פירה פריכים במילוי גבינות



המרכיבים:

5 תפוחי אדמה, קלופים, מבושלים ויבשים מנוזלים
רבע כוס קמח
25 גרם חמאה של טרה
1 ביצה
חבילה של גבינת טוב טעם טרה
100 גרם גבינה בולגרית גלילית 24%
1 כוס פירורי לחם
1 כף קצח
מלח ופלפל שחור
לטיגון שמן קנוכה

אופן הכנה:

מועכים את תפוחי אדמה עד לקבלת מחית חלקה.
מערבבים בקערה את המחית שהתקבלה עם
הקמח, החמאה, הביצה, המלח והפלפל עד לקבלת
תערובת אחידה.
מכינים את המילוי: מערבבים בקערה את כל
המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד.
מכינים את הכדורים: מרטיבים את הידיים ויוצרים
מתערובת תפוחי האדמה כדורים (בערך בגודל פינג
פונג).
יוצרים גומה במרכז כל כדור וממלאים אותה
בתערובת הגבינה.
סוגרים ומהדקים לקבלת כדור חלק.

מערבבים בצלחת שטוחה את פירורי הלחם
והקצח, ומגלגלים את כדורי תפוחי האדמה בתערובת
שהתקבלה כך שיהיו מצופים היטב מכל הצדדים.
מחממים את השמן בסיר עמוק או מחבת רחבה
ועמוקה, ומטגנים את הכדורים עד להשחמה.
מעבירים לצלחת עם נייר סופג, ומגישים.

