



רכיבים:

1 תפוח אדמה בינוני, קלוף, מבושל.

2 ביצים

מלח, פלפל שחור

2 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. חותכים את תפוח האדמה לקוביות בגודל של 2 - 3 ס"מ.

2. לקערה קטנה שוברים את הביצים. מוסיפים קורט מלח וקורט פלפל. טורפים היטב בעזרת מטרפה או מזלג.

3. מחממים במחבת את שמן הזית. כשהשמן חם מפזרים את קוביות תפוחי האדמה ומטגנים במשך כחמש דקות. (הופכים אותם בעדינות על מנת שיצרבו מכל הצדדים).

4. יוצקים את תערובת הביצים על קוביות תפוחי האדמה ומנמיכים הלהבה.

5. לאחר שהביצה נקרשת, הופכים אותה לצידה השני בעזרת מרית. מטגנים לעוד כדקה - דקה וחצי ומיציאים לצלחת ההגשה.

