רכיבים:

2 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים ושטופים

1 כרישה (החלק הלבד בלבד), שטופה

1 כף שמן זית

1 כף שמנת מתוקה

3 כוסות מים

אופן ההכנה:

1. פורסים את הכרישה לעיגולים ואת תפוחי האדמה לקוביות קטנות.

2. מוסיפים לסיר קטן 3 כוסות מים ומבשלים את הירקות, עד לרתיחה.

3. מנמיכים הלהבה ומבשלים עד שתפוחי האדמה מתרככים. (בערך 25 דקות).

4. מכניסים את תכולת הסיר למעבד מזון ומעבדים עד לקבלת תערובת חלקה.

5. מחזירים את התערובת לסיר, מבשלים על להבה נמוכה במשך 3 דקות. מוסיפים את שמן הזית וכף השמנת, מערבבים היטב ומכבים הלהבה.