

Shaliach Stav Brener's Grandmother's recipe for Prasa

Prasa (Leek) patties/latkes – My grandmother's recipe

Ingredients

5 Leek

2 Potatoes

2 Eggs

2 Spoons of breadcrumbs

1 Handful of ground beef (not mandatory, but adds a lot of flavor)

Salt, Pepper

Frying oil

Instructions

Clean the leek (remove the dark green part) and cut it to 4-5 pieces and boil them with 2 potatoes (with the shell) for 15 minutes. Remove the water and peel the potatoes.

Grind (or finely chop) the potatoes and leek and add the eggs, salt, and pepper.

Make patties and put them into breadcrumbs. Fry until golden brown. You can bake them instead for healthier version.



Shaliach Stav Brener's Grandmother's recipe for Prasa

עקבות מכרישה (פרסה)

מצרכים

10 ג'וקדולי כרישה (פרטה)

2 תבואי אצמה

2 קיציים

2 כפות פיוח עמק

חופן קשר סמון (מופל הרה סמק)

הרכנה

ענקת את הכרישה ועחוקק 5, 4 חלקים, עקפם אלמם כולל לתבואי אצמה כחוצים עם קטיפה 15 צקת, בשמר הקישים סמון את המים עקפם את תבואי האצמה, כל צהאני מכניסה עמץ דיקס ומאוסופה משח פלפל וקיציים עשית מהקטיפה קציצות אפשה בקפ עמים בפפוחי עומם ומשעניום בשמן חם אורום עלא משענת אופה את הקציצות

התורה

בתאבון