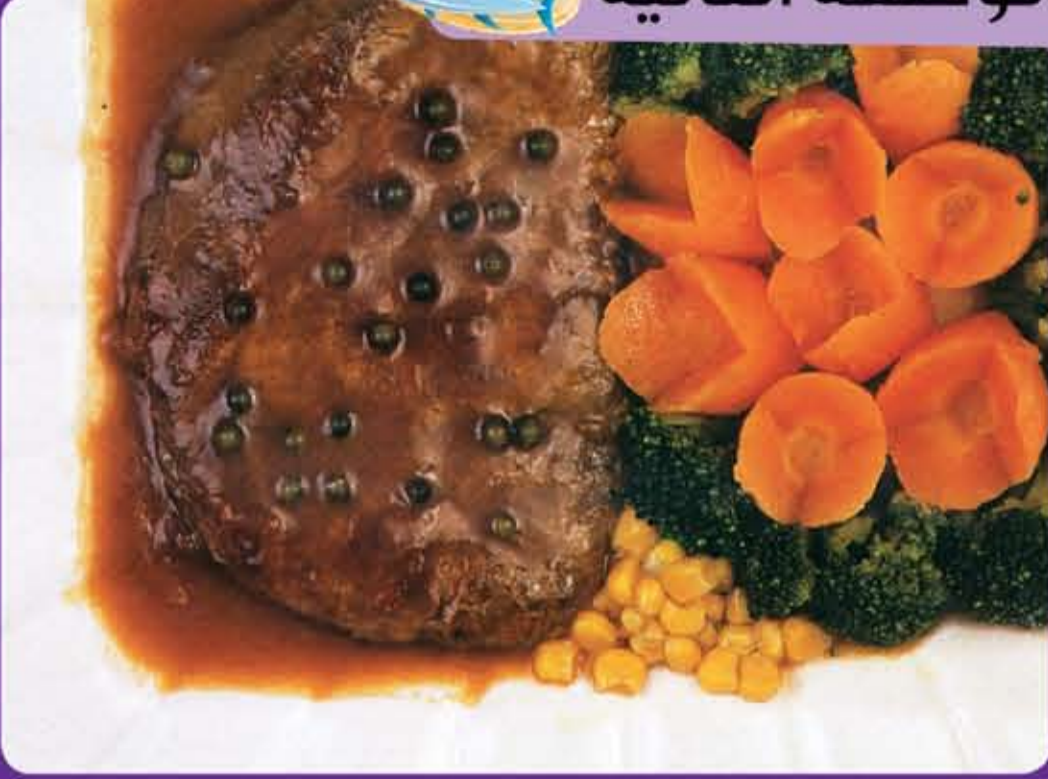




الوصفة الثانية



قطع اللحم بالفلفل

المقادير:

دون تقلبيها، عندما يظهر الماء والدم اقليها مرة واحدة فقط واتركها حتى تنضج ثم ارفعها عن النار
الصلصة: ضعي الكريمة فريش ومكعب المرق في نفس المقلاة التي تم قلي اللحم فيها، اضيفي مرق اللحم ودعي المقادير تغلي قليلا ثم اضيفي طحين الذرة وحركي جيدا.

اضيفي اللحم الي الصلصة في المقلاة، دعي المزيج يغلي لمدة 5 دقائق ثم اضيفي مزيدا من حبيبات الفلفل والملح حسب الرغبة. قدمي قطع اللحم بالفلفل في طبق التقديم ثم زينها بالبقدونس والخضار المسلوقة.

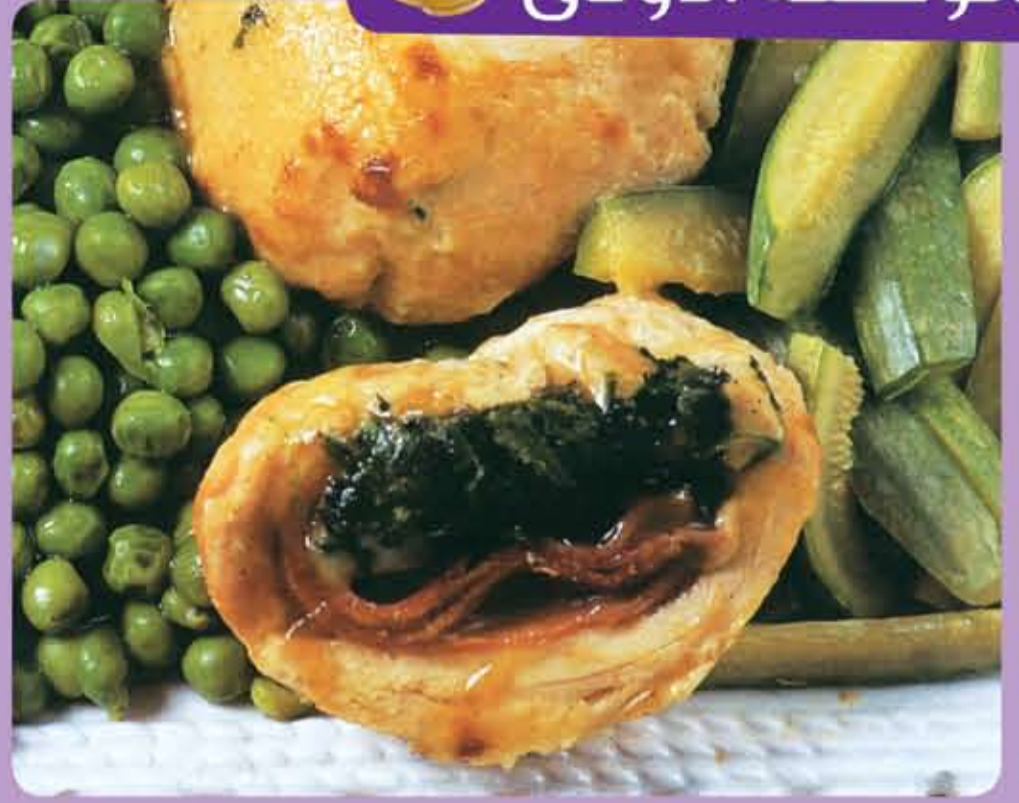
800 غ من فيليه شرائح اللحم
ملعقتا طعام من الزبدة والزيت
ممزوجان
حبيبات من الفلفل الأخضر مكسرة
كوب من الكريمة فريش
مكعب من مرق لحم العجل
كوبان من مرق اللحم
ملعقتا طعام من طحين الذرة المذوبة
في 1/2 كوب من الماء
ملح

طريقة التحضير:

رشى الملح على شرائح اللحم، ضعي حبات الفلفل تحت وفوق شرائح اللحم، ثم ضعي ورق النايلون فوق شرائح اللحم واطرقى اللحم بواسطة المطرقة حتى يتداخل ويلتصق الفلفل باللحم.
اقلي شرائح اللحم بالزبدة والزيت من



الوصفة الأولى



الدجاج المحشو بالسبانخ والمارتديلا

المقادير:

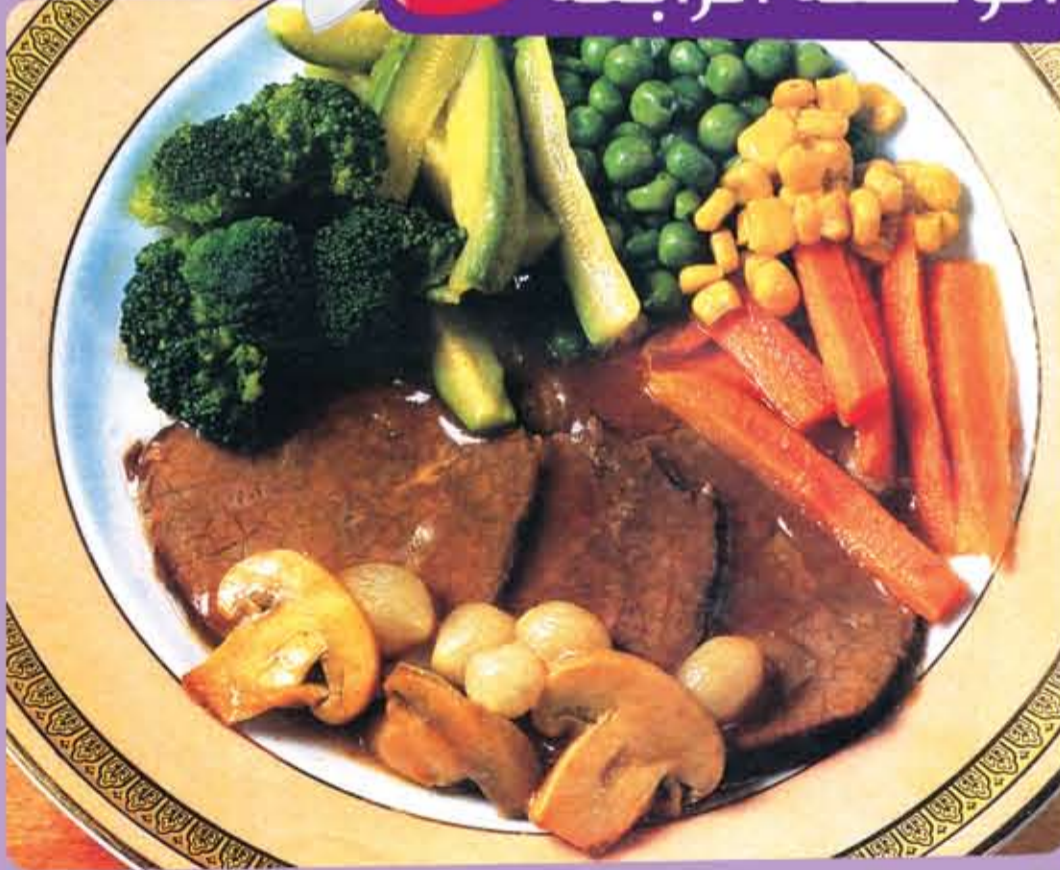
6 صدور من الدجاج، مسحبة ومنزوع عنها الجلد
رشة ملح
رشة بهار
رشة فلفل ابيض
3 ملاعق طعام من الثوم المهروس
250 غ من السبانخ المجمدة، ذوبها
ملعقتا طعام من الزبدة
ملعقتا طعام من جبن البارميزان المبشور
1/2 كوب من الكريمة فريش
6 شرائح من جبن الموزاريلا
6 شرائح من مارتديلا البقر
كمية من صلصة اللحم والخضار

طريقة التحضير:

اطرقى صدور الدجاج جيدا مستعملة اوراق النايلون، رشى الملح والبهار والفلفل الابيض عليها، امسحي الصدور بالثوم الناعم - اسلقي السبانخ بعد تقطيعها ثم نظفيها واعصريها جيدا من الماء، اقلي السبانخ بملعقة طعام من الزبدة مع اضافة القليل من الملح والبهار، اضيفي اليها جبن البارميزان والكريمة فريش، اخلطي جيدا ثم ضعي جانبا.
ضعي طبقة من المارتديلا ثم حشوة السبانخ ثم فوقها شريحة من الموزاريلا على نصف صدر الدجاج، طبقي الصدر فوق الحشوة ثم لفه بورق المنيوم.
كرري العملية مع الصدور الباقية، ضعي الصدور في صينية فرن، ادخلي الصينية الي فرن متوسط عالي الحرارة لمدة 20 دقيقة.
ازيلي ورق الالمنيوم عن لفائف الدجاج المحشية بالخضار المسلوقة وصلصة اللحم والخضار او صلصة البشاميل.



الوصفة الرابعة



الروستو

المقادير:

2 كلغ من الروستو
ملح
فلفل ابيض
1/2 كوب من الخردل
4 فصوص من الثوم، مقطعة
3 ملاعق طعام من الزيت النباتي
ورقتا غار
4 غصينات من الصعتر الطازج
بصلة متوسطة، مقطعة
حبتان مقطعتان من الجزر
حبة كوسا، مقطعة
1/2 كوب من الخل الاحمر
كوبان من الماء
ملعقتا طعام من طحين الذرة،
المذوبة في 1/2 كوب من الماء
مكعب من مرق لحم البقر
خضار مشكلة مسلوقة.

طريقة التحضير:

رشى الملح والفلفل والبهار على الروستو ثم افركيها بالخردل
اصنعي ثقوبا في الروستو ثم ضعي قطع الثوم داخل الثقوب
اقلي الروستو بالزيت النباتي حتى تحمر
ضعي الروستو في صينية الفرن مع ورقتي الغار والصعتر الطازج والبصلة والجزر والكوسا.
اضيفي الي الصينية الخل والماء ثم غلفي الصينية بورق الالمنيوم، ادخلي الصينية في فرن متوسط الي مرتفع الحرارة (180-200 درجة مئوية) لمدة 1 1/2 ساعة او حتى تنضج.
عندما تنضج الروستو، صني المرق في مصفاة ضفيه جيدا ثم ضغيه بنصف كوب من الماء حركي جيدا حتى تتكثف الصلصة.
قدمي الروستو مع المقادير المسلوقة من البطاطا والجزر والفطر والكوسا والبرولكي والبازيلا.

حلويات لاريسا

دائما معكم في مناسباتكم السعيدة

مجموعة متنوعة ومختارة من الشوكولا والتصاميم



سعيدة
نفتح ايام العيد

شارع السد: ٤٤٤١٨٢٢ - ٤٤٤١٨٢٤ - تاون سنتر: ٤٨٧٥٦٨٤ - ٤٨٧٥٦٦٤
الغرافة: ٤٨٧٧٢٨٥ - ٤٨٧٩٢٨٦ - العزيزية: ٤٦٨٢٥٨١