

## الوصفة الثانية



### الروستو بالجبن

المقادير:

2 كغ من الروستو، ملح، فلفل أبيض، بهار، ربع كوب من الخردل، 4 فصوص مقطعة من الثوم، 3 ملاعق طعام من الزيت النباتي، ورقتا غار، غصينات من الزعتر الطازج، بصلة متوسطة مقطعة، جزرتان مقطعتان، حبة من الكوسا مقطعة، نصف كوب من الخل الأحمر، كوبان من الماء، ملعقتا طعام من طحين الذرة (Cornflour)، مذويتان في نصف كوب من الماء، 300غم من شرائح جبن الموزاريلا، كمية من صلصة الطماطم والحبق.

طريقة التحضير

- 1 - نفس طريقة الروستو.
- 2 - عندما تتضخ الروستو إرفعيها من الصينية، ضعها في صينية أخرى، قطعها ثم ضعي بين القطع شرائح جبن الموزاريلا ونصف كمية صلصة الطماطم والحبق، صني الكمية الباقية من صلصة الطماطم فوق الروستو.
- 3 - ضعي الروستو في فرن متوسط الحرارة لمدة 5 - 10 دقائق أو حتى يذوب الجبن ويشقر.
- 4 - ضعي الروستو في طبق التقديم مع الخضار المسلوقة وصبي فوقها صلصة مرق اللحم مع الخضار.

## الوصفة الأولى



### كوردون بلو لحم العجل

على الحواف لتلتصق.

- 3 - غمسي الفيليه بالطحين ثم بالبيض ثم بفتات الخبز الممزوج مع البقدونس الناعم.
- 4 - سخني الزيت في مقلاة كبيرة واطهي الاسكلوب حتى تسمر من الجهتين وتنضج حسب الرغبة، قدمي الكوردون بلو مع الخضار المسلوقة وصلصة اللحم والخضار.

المقادير:

800غ (8 شرائح) لحم العجل، ملح، فلفل أسود، 200غ من الجبن السويسري، مقطع إلى شرائح، 200غ من شرائح المارتديلا البقري، طحين عادي، بيضتان، مخفوقتان قليلا، كوب ورغ من فتات الخبز اليابس، ربع كوب من البقدونس المفروم فرما ناعما، ربع كوب «60 مليلتر» من الزيت النباتي، كمية من صلصة اللحم والخضار.

طريقة التحضير

- 1 - ضعي شرائح فيليه لحم العجل بين ورقتي النايلون واطرفيها بواسطة مدقة اللحم حتى تتساوي سماكتها، ملحها وبقرها.
- 2 - ضعي شرائح الجبن وشرائح المارتديلا في وسط كل قطعة اسكلوب واطويها فوق الحشوة حتى يصبح لديك مربع واكيسي

## الوصفة الثالثة



### الدجاج بالسهم

- 5 - امزجي الكعك والسهم، غمسي صدور الدجاج المحشية بالطحين ثم بالبيض وأخيرا بالكعك والسهم.
- 6 - اقلي شرائح الدجاج في الزيت على نار هادئة حتى تحمر من الجهتين.
- 7 - ضعي الشرائح في صينية الفرن، ادخلي الصينية إلى فرن متوسط الحرارة (180 درجة مئوية) لمدة 20 دقيقة.
- 8 - قدمي الدجاج بالسهم مع الخضار المسلوقة.

المطحون مع البصل المفروم والفليفلة والملح والفلفل والكرفس والمرديلا والكريمة وبياض البيضة، اخلطي المزيج جيدا.

- 3 - وزعي ملعقتي طعام من الحشوة في وسط صدور الدجاج.
- 4 - اطوي صدور الدجاج من النصف واحكمي التصاق الأطراف.

المقادير:

4 شرائح من صدور الدجاج، منزوعة العظام والجلد، كوبان من الطحين، 3 بيضات مخفوقة، كوب من الكعك المطحون، كوب من السهم، زيت نباتي للقلي، الحشوة: 100غ من الدجاج المطحون، بصلة متوسطة مفرومة فرما ناعما، فليفلة صغيرة مفرومة فرما ناعما، ملعقتا طعام من الكرفس المفروم، 4 شرائح من المرديلا، مقطعة إلى قطع صغيرة، ربع كوب من الكريمة فريش، بياض بيضة مخفوق قليلا، رشة ملح، رشة فلفل أبيض.

طريقة التحضير

- 1 - اطرفي صدور الدجاج جيدا.
- 2 - الحشوة: اخلطي في وعاء الدجاج

## الوصفة الرابعة



### طبق دجاج كييف (Kiev)

المقادير:

4 قطع فيليه من صدر الدجاج المنزوع الجلد، 120غ من الطحين العادي، الممزوج مع الملح والفلفل الأبيض، 3 بيضات، مخفوقة، 200غ من الكعك المطحون، زيت للقلي، زبدة الثوم، 150غ من الزبدة، فصوص مهروسة من الثوم، 50غم من البقدونس الطازج المفروم، رشة فلفل أبيض، ملح.

طريقة التحضير

- 1 - انزعي الفيليه الرفيعة (القطعة الطرية من الدجاج) من الجهة السفلى لصدر الدجاج ثم قطعها الصدور إلى نصفين ودميها جيدا.
- 2 - لتحضير زبدة الثوم، دعبي الزبدة تطري، ثم

أضيفي إليها الثوم والبقدونس والملح والفلفل وامزجي المقادير جيدا، صني الزبدة بواسطة الملعقة على طول طرف قطعة ورق نايلون أو ورق زبدة ولفيها حتى تصبح بشكل النقائق، وابرصي الأطراف، ضعي زبدة الثوم بالثلاجة حتى تتماسك.

- 3 - ضعي شريحة من زبدة الثوم المتماسكة برفق في وسط صدر الدجاج، ضعي الفيليه المسطحة إلى جانب الزبدة ثم لفي صدر الدجاج حول الزبدة والفيليه المسطحة.
- 4 - ضعي الطحين المضاف إليه الملح والفلفل والبيض والكعك المطحون في

## الوصفة الخامسة



### معجنات بالنقائق

المقادير:

300 غ من النقائق (hotdog) كمية من عجين الباف أو كمية من العجينة الأساسية، بيضة، مخفوقة مع رشة ملح وفلفل أبيض.

طريقة التحضير

- 1 - رقي العجين فوق سطح مذرور بالطحين حتى يصبح مستطيلا بسماكة 3 مليلتر وطوله 16 سم، أزيللي الأطراف الزائدة.
- 2 - ضعي النقائق بالطول

من الماء البارد. ادھني القطع بالبيض المخفوق ثم ضعي المعجنات في الثلاجة لمدة 15 دقيقة.

- 4 - ادھني المعجنات مرة ثانية بالبيض المخفوق ثم ادخلي الصينية إلى فرن ساخن (220 درجة مئوية) لمدة 25 دقيقة أو حتى تنتفخ وتصبح ذهبية اللون وهشة، قدميها ساخنة أو باردة.

على أحد أطراف العجين، أزيللي الأطراف الزائدة عند الطرفين، ادھني العرض الصغير للعجين مقابل النقائق بالبيض المخفوق، ثم اقلي الجزء الأكبر من العجين فوق النقائق لتطويها.

- 3 - اكيسي قطعتي العجين معاً للصحها، أزيللي الأطراف الزائدة، ثم بواسطة سكين مذرورة بقليل من الطحين، قطعي معجنات النقائق إلى مربعات صغيرة بحجم 3 سم، ضعي النقائق على صينية فرن مرشوشة بقليل