

الوصفة الثانية



باستا اللينغويني مع فخذ العجل

وقت التحضير: 15 دقيقة
وقت الطهو: 10 دقائق
تكفي لأربعة أشخاص

المقادير:

500 غ من باستا اللينغويني الطازجة

25 غ زبدة

فضا ثوم، مقطعة

150 غ أرضي شوخي مع صلصة الماء والملح ومرق التخليل، مجففة

ومقطعة إلى أربعة أجزاء

150 غ من لحم فخذ العجل، مقطعة إلى قطع طويلة ورفيعة

300 مل من الكريمة

ملعقتا طعام من قشر الليمون المبشورة بشراً خشناً

15 غ (نصف كوب) من الريحان الطازج، مقطعة

35 غ من جبنة البرميسان المبشورة

طريقة التحضير:

1) أطبخي الباستا في قدر كبيرة من الماء المغلي بدرجة كافية من الحرارة. ثم قومي بتجفيفها وإعادتها إلى القدر.
2) أضيفي الكريمة وبشر الليمون الحامض، ثم خففي النار تحتها ودعيها تغلي برفق لمدة خمس دقائق، واعلمي في هذه الأثناء على كسر الأرضي شوخي بواسطة الملاعقة. اسكبي الصلصة فوق الباستا، ثم أضيفي الريحان والبرميسان وحركيها إلى أن تصبح الباستا مغطاة جيداً.

القيمة الغذائية:

نسبة الدهون (42 غ)، نسبة النشويات (90.5 غ)، نسبة البروتينات (25.5 غ)، نسبة الألياف (7.5 غ)، نسبة الكوليسترول (43 مغ)، ونسبة الوحدات الحرارية (845 كالوري).

الوصفة الأولى



الباستا مع السكالوب

مرتفعة واطبخي السكالوب، مضميفة بعضاً من زبدة الثوم على سطح الازج حتى تنضج جيداً.

القيمة الغذائية:

نسبة الدهون (25.5 غ)، نسبة النشويات (69 غ)، نسبة البروتينات (25 غ)، نسبة الألياف (7.5 غ)، نسبة الكوليسترول (97 مغ)، ونسبة الوحدات الحرارية (610 كالوري).

المبشورة بشراً ناعماً
60 مل (ربع كوب) من عصير الليمون
125 غ من البندورة نصف المجففة، والمقطعة إلى شرائح رقيقة
30 غ من جبنة البرميسان المبشورة

طريقة التحضير:

1) أطبخي الباستا في قدر عريضة تحتوي على الماء المغلي وذلك إلى أن تنضج بشكل كافٍ.
2) سخني charrill على حرارة

وقت التحضير: 15 دقيقة
وقت الطهو: 15 دقيقة
تكفي لأربعة أشخاص

المقادير:

350 غ من الباستا

100 غ من الزبدة

3 فصوص ثوم، مهروسة

24 قطعة سكالوب

150 غ من أوراق الجرجير الخضراء

ملعقتا قهوة من قشور الليمون

الوصفة الثالثة



شوربة الكرفس بالكاري

وقت التحضير: 25 دقيقة
إجمالي وقت الطهو: 40 دقيقة
تكفي لما بين 6 إلى 8 أشخاص

المقادير:

50 غ زبدة

بصلة واحدة مفرومة

800 غ من الكرفس، مقطعة إلى

مكعبات صغيرة

ملعقتا قهوة من بودرة الكاري

ثلث كوب من عصير البرتقال

نصف ملعقة صغيرة من قشر

البرتقال، مبشورة
6 أكواب من مرق الدجاج
قطع طويلة ورفيعة من قشر
البرتقال، للزينة

طريقة التحضير:

قومي بإذابة الزبدة في قدر عريضة. أطبخي البصل لمدة تتراوح ما بين دقيقتين وثلاث دقائق، ثم أضيفي الكرفس وحزكي المزيج. أضيفي بودرة الكاري واطهي المزيج لمدة 3 دقائق إضافية.

القيمة الغذائية:

نسبة الدهون 5 غ، نسبة

النشويات 10 غ

نسبة البروتينات 2 غ، نسبة

الألياف 3 غ

نسبة الكوليسترول 15 مغ

نسبة الوحدات الحرارية 105

كالوري

CERTO ROYALE RESTAURANT

Arabic Quest

هاتف: 1138113 - فاكس: 4319690 - جوال: 4944780
Tel.: 4438113 - Fax: 4319690 - Mob.: 5744280
Email: info@arabianquest.net
Website: www.arabianquest.net

مطعم الآسيوي العالمي

Certo Royale

كل ما تعشقه العين والأذن تجده هنا..

استمتع أنت وعائلتك بقضاء أجلي وأمتع الأوقات مع باقة حفلات الأطلاق في مطعم «Certo Royale» ستقام أجلي العروض الموسيقية للصغار من مختلف الأعمار في حفل «المهرجان الموسيقي» وسوف يتذوق الصغار أطيب أصناف الطعام مع قائمة طعام الصغار الجديدة، ويستمتعوا بأجلي وأغرب الألعاب والعروض. إكتشف أخصم وأشهى المأكولات في جو خاص وأنيق في قلب الدوحة، وإذا أردت الاستمتاع بعرضنا الخاص «كل حتى الشبع» فسوف تكون سهرتك أجلي. إستمتع بمائدة فخمة، لا تقاوم، تجمع أطيب الأصناف الطازجة

الشهية تماماً كما تتمنى.. سوف تكون شهيتك كبيرة ومتحمسة لأشهى المقبلات، وسوف تشعر بالإكتفاء بعد الطبق الرئيسي الرائع، ثم ستختم مائدتك بالذ الحلويات. ولإضافة المزيد من المرح وقضاء سهرة ممتعة، ستشبع حاسة السمع لديك مع الحفل الموسيقي الرائع كل ثلثاء أسبوع، الذي سيقدم لك أجلي الأغاني التي لن تتمكن من مقاومة الرقص على أجليها، إضافة إلى الأغاني الرومانسية