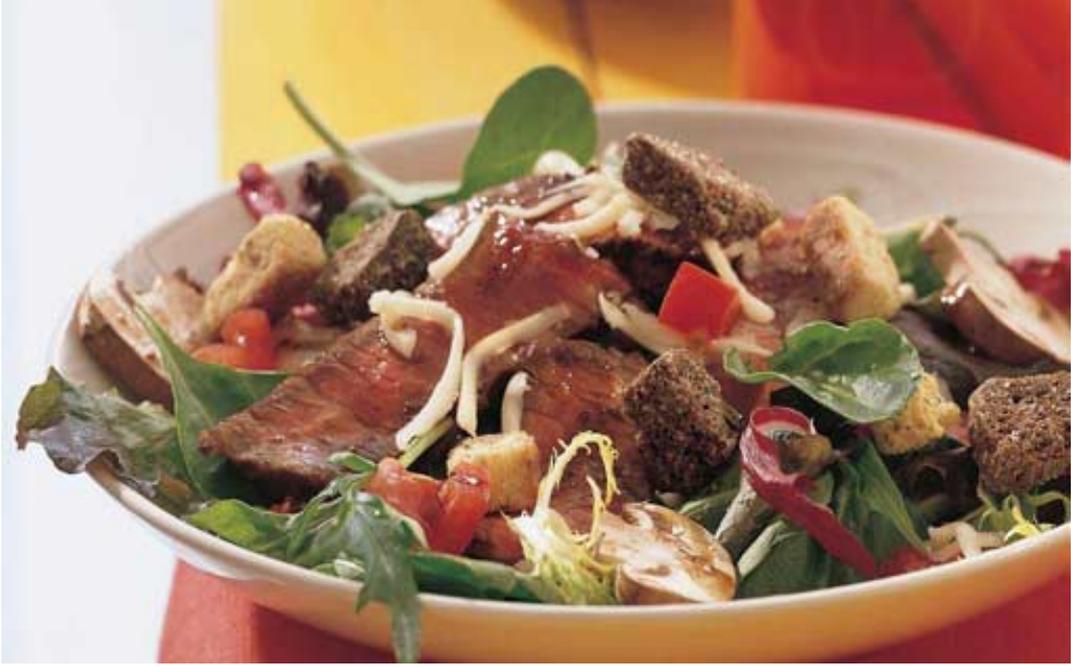


سلطة الروستو الباردة



المقادير (تكفي لسته أشخاص):

- قطعة تبلغ وزنها 800 غرام من فيليه البقر.

- ملعقتان من الزيت النباتي.

- ملح وبهار، حسب الرغبة.

- إكليل الجبل.

- 500 غرام من الفطر.

- شرائح من جبنة (البارميزان).

- ملعقة من عصير الليمون الحامض.

- ملعقة من زيت الزيتون.

الطريقة:

- يضاف الملح والبهار إلى الفيليه، ثمّ تقلى بالزيت النباتي حتى تنضج من جوانبها كافة.

- توضع في صينية مع إكليل الجبل في فرن تبلغ حرارته 180 درجة مئوية، وذلك لمدة 20 دقيقة.

- يقلى الفطر المقطّـع بالزيت النباتي حتى يصبح ذهبي اللون.

- يضاف الملح والبهار إليه، ثمّ يدع جانباً إلى حين التقديم.

- يُقَطّـع الفيليه، ويرتّبـب في طبق التقديم مع الفطر وشرائح جبنة (البارميزان)، ويضاف عصير

الليمون الحامض وزيت الزيتون، ويُزيّن بشريحة من الليمون والخس الأمريكي.

* نصيحة: اتركي اللحم ليبرد على الشبك، ما يساعد على خروج الماء منه.