

مقبلات الخضراوات



المقادير:

كوسة مبشورة من دون تقشير

بطاطس مسلوقة مقدار كوب

بيضة

جبين روكفورد بدرجة حرارة الغرفة

نصف كوب دقيق

بيض مخفوق مضاف إليه حليب

دقيق

بقسماط

زيت ذرة للتحمير

جبن كريمه

سلطه زيادي بالننع الجاف والملح وفصين من الثوم المجروش

آسبار جوس مسلوق

بيض عيون

زبده

الطريقة :

تغسل الكوسه ولا تقشر، تبشر خشناً بالمبشرة، يضاف إليها مقدار البطاطس المسلوقة والمهروسة داخل سلطانية كبيرة، ثم يضاف الدقيق وصفار البيضة وجبن الروكفور. يهرس الخليط ثم يوضع في الثلاجة مغطى بالبلاستيك نصف يوم. يتبل بالملح والفلفل. يشكل على هيئة أقراص تغمس في البيض المضاف إليه الحليب، ثم في الدقيق، ثم في البيض مرّة أخرى، فالبقسماط، ثم تحمر في زيت الذرة. تقدم مع سلطه الزيادي أو الهليون وبيض العيون.