

بطاطس كروكيت بالجبنه

Posted on 2018, 26 أكتوبر



Category: [المقبلات](#)

: بواسطة

بطاطس كوركيت بالجبنه ، من المقبلات اللذيذة والمناسبة للحفلات أو الرحلات، إليك المقادير وطريقة التحضير السهلة

المقادير

- جرام بطاطس مسلوقة ومهروسة 500
- كوب حليب 1/4
- ملعقة صغيرة زبد
- ملح وفلفل أسود
- رشة جوزة الطيب
- كوب جبنة شيدر و موتزاريللا 1/2
- ملاعق زعتر طازج 3
- ملعقة روزمارى طازج
- بيضة

- كوب بقسماط 1/2
- زيت للقلّي

طريقة تحضير بطاطس كروكيت بالجنية

- بعد أن تسلق البطاطس تهرس ويضاف إليها الملح والفلفل الأسود والزبد وجوزة الطيب
- يضاف الحليب تدريجياً إلى البطاطس حتى نحصل على قوام ناعم
- يترك الخليط حتى يبرد تماماً حتى يسهل تشكيلها
- نبدأ في تشكيل البطاطس على هيئة كرات صغيرة وتحشى بخليط الجينة مع الأعشاب
- تغمس كرات البطاطس في البيض المخفوق مع الملح والفلفل الأسود ثم تغلف في البقسماط
- تترك في الثلاجة حوالي 30 دقيقة
- ثم تقلى في زيت غزير حتى تصبح ذهبية اللون
- تقدم ساخنة مع شرائح الدجاج والسلطة الخضراء