

## [الأطباق/قرنوب مشوي](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

10  
6 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### المكونات

قرنونات 6

2 فصات ثوم

3 ملاعق كبار زيت فلوريال

ليمونات صفراء عصير 3

معدنوس مقطع صغير

فتات الخبز

ملح و فلفل أسود

القرنوب قشري و نقي

في كسرونة ماء مغلي لمدة 15 دقيقة غمسهم

قطريهم عندما يطيبو و حطي القرنوب في غراف

سخني الفرن على درجة 210

قشري و ارحي الثوم

ضفي زيت فلوريال و عصير الليمون و الثوم و الملح و الفلفل الأسود في الصحن

حطي القرنون في صحن للفرن  
فرغي خليط الزيت الباقي على القرنون  
دردري فتات الخبز فوق القرنون  
حطيهم في الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتحمر القرنون مليح  
قدميه دافئ دردري فوقو المعدنوس.