

الأطباق/طاجين الجبن

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
30 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



المكونات

- 50 غ من مرغرين فلوريال
- صدر دجاجة
- 6 حبات بيض
- 150 غ من جبن الغوييار المبشور
- ورقتين من الرند
- حبتين بصل كبيرتين
- ملعقة صغيرة من الكمون
- ملعقة صغيرة من القصبر
- ملح وفلفل
- القليل من زيت فلوريال

إعداد

- نضع القليل من الزيت في طنجرة
- نتبل صدر الدجاج (ملح، فلفل، ملعقة صغيرة من الكمون وملعقة صغيرة من القصبر)
- نقطع نصف بصلة خشنا، نضيف الرند.
- نطهى لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- عند الطهي، نقطع صدر الدجاج إلى قطع ونتركها جانبا.
- نُقلي شرائح البصل المتبقية على نار خفيفة في مقلاة مع المرغرين.
- نمزج البصل والدجاج ونصف من الجبن المبشور.
- نكسر البيض في عصير الدجاج.

- نخلط كل شيء، ونضع في قالب الغرتان في الفرن.
- نضيف الجبن المتبقي، نتركه يطهي حتى يأخذ اللون الذهبي الجميل.