

## [المقللة/الفولون بالدجاج والفطريات](#)

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

06  
25 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )

01بصلة

فصوص ثوم

زيت إيليو

ملح، فلفل أسود، معدنوس

علبة فطريات

150غ دجاج

06فولون

للبيشاميل:

01ل من الحليب

60غ فرينة

جوز الطيب

60غ مرغرين فلوريال

### إعداد

في مقللة، نحطو البصل، الثوم و مغرفة زيت إيليو لمدة 05 دقائق.

نضيف الفطريات و نقطعها إلى قطع صغيرة. ثم نضيف أطراف الدجاج

نطهي الكل لمدة 10 دقائق .

نذوب المرغرين فلوريال في كسرونة، نضيف الفرينة ثم الحليب.

نضيف الملح، فلفل أسود، جوز الطيب مرحي

نخلط الكل مع البشاميل و نضيف المعدنوس

نسخن الفولوفن 05 دقائق في الفرن، نعلمر كل الفولوفن بصلصة البشاميل

نطهي لمدة 10 دقائق في الفرن