

[الأطباق/غرثان البطاطا و الجزر](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Dificulté 1

06
40 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المقادير:

1 كغ بطاطا.

04 حبات جزر.

بصلتين.

كبيرة من مرغرين فلوريال ،ملعقات 03

فرينة ملعقات 02

أسود ملح، فلفل

2/1 كأس حليب

جبين مبشور

إعداد

نقوم بتسخين الفرن على درجة حرارة 240°

تصبح طرية. يغلي، حتى نطهي الخضر في ماء

و فلفل أسود، الفرينة، ملح فلوريال، نضيف المرغرين ندوب

نطهي 01 دقيقة بتحريك المزيج ثم نضيف تدريجيا الحليب.

نضيف الجبن حتى يذوب

النصف في صينية. الخضرا، نضع نصفي جيدا

العملية ثم نغطي بورق الألومينيوم بالجبن، نكرر نسقي بنصف المرققة

توضع في الفرن لمدة 45 إلى 60 دقيقة حوالي.