

الأطباق/كالمار محشي

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 2

4
60 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



المكونات لشخصين اثنين

- 2 إلى 3 قطع كالامار
- بصلتان اثنتان
- كمية من الفطر
- 2 فصوص ثوم
- عود من الزعتر
- ورقتي رند
- مارغارين فلوريال (Fleurial)
- 120 غرام من الأرز

إعداد

- أولاً، يجب تنظيف الكالمار في الماء المغلي لمدة 5 دقائق ثم تنزع من فوق النار.
- بعد ذلك، تنزع الطبقة الرقيقة التي تغطي الكالمار وتوضع جانبا.
- يقطع البصل إلى شرائح رقيقة، يهرس الثوم وتضاف إليهما ورقة الرند ثم يقلّى الكل في مقلاة مع قليل من مارغارين فلوريال (Fleurial)
- يطهى الكل لبعض الدقائق حتى يصبح بلون ذهبي.
- يضاف الأرز إلى المقلاة مع قليل من مارغارين فلوريال (Fleurial)، يضاف الملح، الفلفل الأسود ويترك الكل حتى يصبح بلون ذهبي.
- يضاف الماء حتى يغطي الأرز ثم يترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويتبخر الماء.
- بعض نضوجه، يوضع الأرز جانبا ويشرع في تحضير الحشو.
- يقطع البصل المتبقي إلى شرائح رقيقة ثم يقطع فص الثوم إلى نصفين.
- يوضع البصل والثوم في مقلاة مع قليل من مارغارين فلوريال (Fleurial) ثم يضاف

الفطر مع ورقة الرند وعود الزعتره، يضاف الملح والفلفل الأسود ويترك ليطهي على مهل.

- يقطّع الكالمار و يحشى بالمكونات المحضرة مسبقا
- يقدّم الكالامار المحشي مع الأرز.