https://recettesfood.com/

فريتو باي

مكونات

- فريتوس
- الفلفل الحار
- جبنة شيدر
- بصل حلو أبيض أو أحمر ، مكعبات صغيرة

- الكريمة الحامضة

الاتجاهات

ابدأ بوعاء فارغ.

ضعي حفنة صغيرة من فريتوس في الوعاء.

مغرفة الفلفل الحار فوق فريتوس.

رشي جبنة الشيدر.

يُغطى بالبصل والقشدة الحامضة.

حفر في.

كرات اللحم الطهي البطيء الحلو والحامض

مكونات

- 1 كوب عصير عنب أبيض ويفضل 100٪ عصير جوسي
- 1 كوب بيوريه طماطم
- 3 ملاعق كبيرة سكر بني
- 2 ملاعق كبيرة معجون طماطم
- 2 ملاعق كبيرة بالإضافة إلى 1 ملعقة صغيرة خل التفاح

- 2 ملاعق كبيرة صلصة حارة ، مثل سريراتشا ، اختياري
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- عبوتان بحجم 1 باوند على الطريقة الإيطالية كرات اللحم المجمدة
- بصل أخضر للتزيين

الاتجاهات

اخفقي عصير العنب الأبيض ، معجون الطماطم ، والسكر البني ، ومعجون الطماطم ، والخل ، والصلصة الحارة (في حالة الاستخدام) ، والملح في وعاء طهي بطيء كبير. أضيفي كرات اللحم وقلبي حتى تتغطى. قم بتغطية الطباخ البطيء وضبطه على درجة حرارة منخفضة لمدة ساعتين ونصف. قلبي كرات اللحم لتغطي بالصلصة. قدمي كرات اللحم والصوص مع رش البصل الأخضر.

كوردون بلو الدجاج المشوي

مكونات

للدجاج

- ملعقة كبيرة زبدة 1/2
- ملاعق كبيرة زيت زيتون 5

- 1 كوب بقسماط عادي
- 1 كوب فتات خبز بانكو
- 3/4 أكواب جبنة بارميزان مبروشة
- 2 ملاعق صغيرة من الأعشاب دي بروفانس
- 4 ملاعق صغيرة ثوم بودرة
- 5 صدور دجاج مخلية ، مقطعة إلى أنصاف
- 20 شريحة رقيقة ديلي هام
- 10 شرائح جبنة سويسرية
- الملح والفلفل حسب الذوق

لتحضير الصلصة

- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 كوب حليب
- 2 ملاعق صغيرة نشا ذرة
- 1/2 كوب جبن بارميزان مبشور
- 1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم

- 1/2 ملعقة صغيرة أعشاب دي بروفانس
- الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

للدجاج

تذوب الزبدة في وعاء وتخلط مع زيت الزيتون. اجلس جانبا. في وعاء آخر ، اخلطي فتات الخبز العادي والبانكو مع جبنة البارميزان ، أعشاب بروفانس ، وملعقتين صغيرتين من مسحوق الثوم. اجلس جانبا.

جفف الثدي بالتربيت. ضع كل قطعة دجاج على لوح تقطيع. ضعي غلافًا بلاستيكيًا فوق كل قطعة دجاج واستخدمي مطرقة بسمك حوالي إلى بوصة. (احرصي على عدم الضرب بقوة

شديدة لأن ذلك قد يؤدي إلى تمزيق اللحم أو إحداث ثقوب). كرر العملية مع كل قطع الدجاج.

تبلي كل قطعة دجاج بالملح والفلفل ومسحوق الثوم المتبقي. (احرص على عدم ملوحة الدجاج أكثر من اللازم لأنه رقيق جدًا والجبن ولحم الخنزير مالحان أيضًا).

ضع شريحتين من لحم الخنزير وشريحة واحدة من الجبن في كل قطعة من الدجاج ولفائف ، وتأكد من ثني الجوانب قدر الإمكان لمنع الجبن من التساقط كثيرًا أثناء الخبز. ثبتي اللفافة بأعواد أسنان.

اغمس كل دجاجة في مزيج الزبدة المذابة وزيت الزيتون ، ثم دحرجها في خليط فتات الخبز والبارميزان. تأكد من

أن جميع الجوانب مطلية جيدًا. ضعيها في طبق كسرولة أو في طبق فرن. ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل للتأكد من أن فتات الخبز تلتصق بالدجاج.

سخني الفرن إلى 375 درجة.

عندما تصبح جاهزًا للخبز ، ضعي كل لفة دجاج على رف في صينية التقطير ، وتأكدي من عدم ازدحامها. تُخبز في الفرن حتى تختفي اللون الوردي في المنتصف ، حوالي 35-40 دقيقة. (يعتمد الوقت على مدى رقة قشر الدجاج). أخرجه من الفرن واتركه يبرد قليلاً . احتفظ بنصف كوب من التنقيط للصلصة.

لتحضير الصلصة

في قدر صغير ، ذوبي الزبدة على نار متوسطة. اخفقي الحليب ونشا الذرة معًا في وعاء واسكبيهما ببطء في القدر. أضيفي المرق واخفقي حتى يصبح المزيج ناعمًا ومكثفًا.

أضيفي جبنة البارميزان ومسحوق الثوم وأعشاب بروفانس. اضف الملح والفلفل للمذاق. تخلط جيدا حتى تذوب الجبن. انقلي المزيج إلى وعاء وقدميه مع الدجاج.

Sloppy Joe

مكونات

- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 1 باوند لحم بقري مفروم
- ملح للتذوق
- فلفل للذوق
- 1 ملعقة كبيرة ثوم بودرة
- 1 بصلة مفرومة
- 1 فليفلة خضراء مفرومة
- 1 علبة صلصة طماطم سعة 15 أونصة

- 1/4 كوب كاتشب
- 1 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير
- 4 لفائف كايزر محمصة

الاتجاهات

أضيفي الزيت إلى مقلاة على نار متوسطة ، أضيفي اللحم ، وقطعيها بملعقة خشبية.

استمر في تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة. يضاف الملح والفلفل ومسحوق الثوم والبصل والفلفل. تخلط حتى تمتزج جيدا.

قلبي اللحم من حين لآخر لمدة 8 إلى 10 دقائق مع التأكد من أن جميع الجوانب متماسكة. يتم نضج اللحم في حالة عدم وجود اللون الوردي في القطع الكبيرة من اللحم المفروم.

أضيفي صلصة الطماطم ، الكاتشب وصلصة ورشيسترشاير. دع الخليط يثخن لمدة 5 إلى 10 دقائق.

يُسكب مزيج اللحم المفروم في خبز ويقدم!