https://recettesfood.com

كروستيني دي إميلي

مكونات

باغيت عمره يوم واحد
نصف كوب زبدة طرية

1 ملعقة طعام زيت زيتون
3 فصوص ثوم مفرومة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني الفرن إلى 375 درجة فهرنهايت (190 درجة مئوية).

الخطوة 2

قطعي الرغيف الفرنسي إلى شرائح بسمك 1/4 بوصة

الخطوه 3

في وعاء صغير ، اخلطي الزبدة وزيت الزيتون والثوم المفروم معًا. انشر خليط الزبدة على كل شريحة من الخبز. ضع الشرائح على ورقة بسكويت مدهونة بالزبدة.

الخطوة 4

اخبزيها في 375 درجة فهرنهايت (190 درجة مئوية) لمدة 8 إلى 10 دقائق ، أو حتى تحمص قليلاً ، وصعبة.

بايو كروستيني

مكونات

1 باغيت من الحبوب الكاملة
2 ملاعق كبيرة زيت زيتون
نصف كيلو جبن بري
24 محار - مقشر ومشطوب ومصفى
نصف كوب زبدة مذابة
الملح والفلفل حسب الذوق
1 فليفلة حمراء مقطعة إلى شرائح رقيعة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني الفرن على درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية). قطعي الرغيف الفرنسي إلى 24 جولة. يُدهن

الخبز برفق بزيت الزيتون. ضع شرائح الخبز على ورقة الخبز.

الخطوة 2

تحمص شرائح الخبز في الفرن المسخن مسبقًا حتى تصبح مقرمشة ، من 5 إلى 8 دقائق. في هذه الأثناء ، قطعي جبنة بري إلى 24 قطعة متساوية. أخرج الخبز المحمص من الفرن. أعلى كل جولة بشريحة من جبن بري. أعد الكروستيني إلى الفرن لإذابة الجبن ، حوالي 5 دقائق.

الخطوه 3

سخني شواية الفرن وضعي رف الفرن على بعد 6 بوصات من مصدر الحرارة. في طاجن مقاوم للفرن ، قلب المحار والزبدة وأي زيت زيتون متبقي والملح والفلفل معًا.

الخطوة 4

يُشوى في الفرن المسخن مسبقًا حتى يبدأ المحار في التجعد عند الحواف ، لمدة 5 دقائق تقريبًا. إزالة المحار. ضع محارة واحدة فوق كل كروستيني. ضعي شرائح الفلفل الأحمر على الكروستيني ؛ تقدم دافئة.

فيجي ديلايت على خبز بالثوم

مكونات

نصف كوب زيت زيتون
1 فص ثوم مفروم
1 حبة متوسطة الحجم باذنجان مقطعة مكعبات
1 كوسة مقطعة مكعبات
1 حبة طماطم متوسطة الحجم مقشرة ومنزوعة البذور ومفرومة
1 ملعقة صغيرة ملح
2 ملاعق صغيرة زعتر طازج مفروم
2 ملاعق صغيرة ريحان طازج مفروم (اختياري)

1 باغيت فرنسي
4 ملاعق صغيرة من مسحوق الثوم
6 ملاعق صغيرة زبدة طرية

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

ضعي زيت الزيتون والثوم في مقلاة كبيرة. يقلى (مع التحريك من حين لآخر) على نار متوسطة حتى يصبح لون الثوم بنيا ذهبيا ؛ دقيقتان تقريبًا.

الخطوة 2

يُضاف الباذنجان والكوسا إلى المقلاة ويُقلى حتى يصبح الباذنجان بنيًا وطريًا ؛ حوالي 5 إلى 7 دقائق.

الخطوه 3

أضيفي قطع الطماطم إلى المقلاة وقلبي الخليط حتى تصبح الطماطم ليًا. اخلطي الملح والزعتر والريحان. قلبي المزيج بالكامل على النار لمدة دقيقتين ، ثم ارفعي المقلاة عن النار واتركي المزيج يبرد.

الخطوة 4

سخني الفرن إلى 325 درجة فهرنهايت (165 درجة مئوية).

الخطوة الخامسة

قطع الخبز إلى 12 شريحة (بسمك 1 بوصة). وزعي مسحوق الثوم والزبدة بالتساوي فوق كل شريحة. ضعي

الشرائح مباشرة على رف الفرن (لا تستخدمي ورقة البسكويت ، سيصبح الخبز هشًا بهذه الطريقة). دع الخبز يسخن لمدة 3 إلى 5 دقائق.

الخطوة 6

أخرجي الخبز من الفرن وضعيه في طبق التقديم. وزعي خليط الخضار على 12 شريحة خبز ووزعي الطبقة العلوية بالتساوي قدر المستطاع. قدميها على الفور.

لقيمات جبن الماعز بالبندق

مكونات

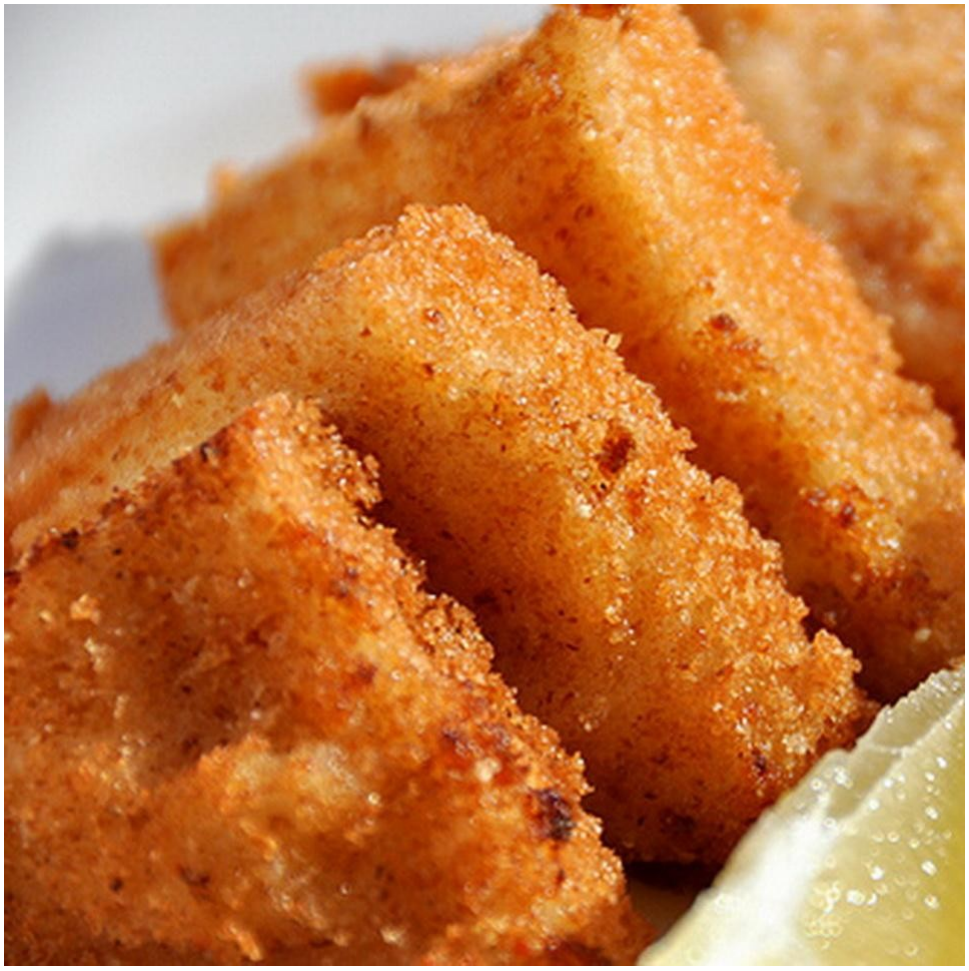
باغيت فرنسي ، مقطع إلى شرائح 1/2 بوصة
جبن ماعز قابل للدهن (أونصة 8) 1
ربع كوب جوز أمريكي مفروم ناعم
حبة عنب حمراء ، مقطعة إلى نصفين 12

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات
الخطوة 1

تُسكب المكسرات المفرومة في وعاء ، وتترك جانبًا. انشر كل شريحة خبز بحوالي 1 ملعقة كبيرة جبن ماعز. تغمس في البقان لتغليف الجبن جيدًا. رتب على طبق ، وادفع نصف حبة عنب في الجزء العلوي من الجبن على كل شريحة.

توست بابا الروبيان



مكونات

1 روبيان روبيان طازج مقشر ومفروم ناعماً

½ بصل أصفر مفروم

نصف كوب كستناء ماء ، مفرومة ناعماً

نصف كوب كرفس مفروم ناعماً

1 بصلة خضراء مفرومة ناعماً

ربع كوب من لحم السلطعون المطبوخ

1 بيضة مخفوقة
1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم طازج
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
ملح للتذوق
فلفل أسود مطحون حسب الرغبة
5 قطرات من صلصة الصويا
1 ملعقة صغيرة ثوم مفروم
2 كوب زيت للقلي
8 شرائح سميكة خبز أبيض
نصف كوب صلصة صويا
1 ملعقة كبيرة ماء
1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم طازج
مسحوق الثوم حسب الرغبة
1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

في وعاء للخلط ، يُمزج الروبيان والبصل وكستناء الماء والكرفس والبصل الأخضر. يُضاف لحم السلطعون والبيض والبقدونس وزيت السمسم وصلصة الصويا والثوم. أضف الملح والفلفل للمذاق.

الخطوة 2

اصنع صلصة التغميس: في وعاء خلط صغير ، اخفقي صلصة الصويا والماء وزيت السمسم والبقدونس ومسحوق الثوم والسكر معًا. اجلس جانبا.

الخطوه 3

في مقلاة ثقيلة ، سخني كوبين من الزيت ، أو ما يكفي لعمق 1/2 بوصة ، على نار متوسطة. انشر طبقة سميكة من حشوة الجمبري على جانب واحد من كل شريحة خبز.

الخطوة 4

يقلى الخبز المغطى بالزيت الساخن حتى يصبح لونه بنيا ذهبيا ويتحول لون الجمبري إلى اللون الوردي مع التقليب مرة واحدة. لا تدع الحشو يجلس على الخبز لفترة طويلة وإلا ستصبح الشطيرة رطبة. صفيها على مناديل ورقية واتركيها تبرد لمدة دقيقة. قطعيها قطريا وقدميها مع صلصة التغميس أو بمفردها.

بيتزا حزب خبز الجاودار

مكونات

1 رطل لحم مفروم
1 رطل نقانق لحم خنزير مطحون
1 رطل من الجبن المطبوخ
1 ملعقة صغيرة صلصة رسيستيرشاير
1 ملعقة كبيرة كاتشب
1 رغيف كوكتيل خبز (باوند 1) الجاودار

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني الفرن على درجة 350 فهرنهايت (175 درجة مئوية). ضعي صينية خبز متوسطة الحجم بورق الألمنيوم.

الخطوة 2

ضع السجق المفروم ولحم الخنزير المفروم في مقلاة كبيرة وعميقة. يطهى على نار عالية متوسطة حتى تكتسب اللون البني بالتساوي. يُصفّى ويُترك جانباً.

الخطوه 3

ضع طعام الجبن المعالج في وعاء كبير آمن للاستخدام في الميكروويف. ضعها في الميكروويف لمدة 3 إلى 4 دقائق أو حتى تذوب الجبن المطبوخ.

الخطوة 4

في وعاء مع طعام الجبن المذاب ، اخلطي صلصة ورشيسترشاير والكاتشب. عندما يمتزج جيدًا ، اخلط اللحم البقري ولحم الخنزير.

الخطوة الخامسة

ضعي ما يقرب من 2 ملاعق كبيرة من الخليط على كل شريحة من خبز الجاودار.

الخطوة 6

تُرتب شرائح خبز الجاودار في طبقة واحدة على صينية الخبز المُعدّة. تُخبز في الفرن المسخن مسبقًا لمدة 10 إلى 15 دقيقة ، أو حتى يصبح لونها بنيًا خفيفًا ومقرمشًا.

كراب ديلايتس

مكونات

علبة واحدة (6 أونصات) من لحم السلطعون ، مصفاة
5 أونصات من الجبن المطبوخ الحاد
نصف كوب زبدة طرية
2 ملاعق كبيرة مايونيز
رشة ملح ثوم

2 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم طازج
6 قطع مافن إنجليزية ، مقسمة إلى نصفين

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُسخن الفرن على حرارة 400 درجة فهرنهايت (200 درجة مئوية).

الخطوة 2

في وعاء متوسط الحجم ، يُمزج لحم السلطعون ، الجبن ، الزبدة أو السمن ، المايونيز ، ملح الثوم ، والبقدونس. تخلط جيدا ، وتوزع على الكعك الإنجليزي. نقطع المافن إلى أرباع ونرتبها على ورقة بسكويت.

الخطوه 3

اخبزيها على حرارة 400 درجة فهرنهايت (200 درجة مئوية) لمدة 15 دقيقة. اشوي المافن في الدقيقة الأخيرة لتحميصها.

خبز بيستو بالريحان

مكونات

1 (1 باوند) رغيف خبز فرنسي
نصف كوب مايونيز
نصف كوب ريحان بيستو
2 فص ثوم مفروم
ربع كوب جبن بارميزان مبشور حديثًا
ملح للتذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخن الفرن على درجة حرارة الشواء. رتبي شرائح الخبز في طبقة واحدة على ورقة بسكويت. توضع تحت الشواية لمدة 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى تحمص قليلا على جانب واحد.

راقب بعناية للتأكد من أنها لا تحترق. أخرجيها من الفرن واقلبي شرائح الخبز بحيث يكون الجانب المحمص في الأسفل.

الخطوة 2

اضبطي درجة حرارة الفرن على 175 درجة مئوية. في وعاء صغير ، اخلطي المايونيز والبيستو والثوم والبارميزان والملح. يوزع بالتساوي على جوانب شرائح الخبز المحمصة.

الخطوه 3

اخبزيها في الفرن المسخن لمدة 6 إلى 8 دقائق. اضبطي الفرن على الشواء ، وضعي الحلقات تحت الشواية حتى تبدأ في الغليان وتتحول إلى اللون الذهبي. يترك ليبرد قليلا قبل التقديم

كروستيني

مكونات

1 باغيت فرنسي ، مقطعة إلى شرائح قطرية

1/2 بوصة

نصف كوب زيت زيتون

نصف كوب زبدة أو سمن
2 فص ثوم مفروم
الملح والفلفل حسب الذوق
ربع كوب جبن بارميزان مبشور

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

اضبط الفرن على الشواء على 425 درجة فهرنهايت (220 درجة مئوية).

الخطوة 2

في قدر صغير ، يُمزج زيت الزيتون والزبدة والثوم. يوضع على نار متوسطة ، ويطهى حتى تذوب الزبدة ويبدأ الخليط في تكوين فقاعات. يتبل بالملح والفلفل. يرفع عن النار.

الخطوه 3

اغمس كل شريحة من الخبز في خليط الثوم مع التقليب لتغطي كل جانب. ضعي جبنة البارميزان في طبق. ضعي جانبًا واحدًا من كل قطعة خبز على الجبن ، وضعي جانب الجبن على صينية الخبز.

الخطوة 4

تُشوى على الرف الأوسط للفرن المسخن مسبقًا لمدة 8 دقائق ، أو حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا.

توست الأفوكادو

مكونات

2 شريحة خبز

2 8 أونصة جبنة شيدر ، مقطعة إلى قطع

1 حبة أفوكادو - مقشرة ومقطعة ومقطعة إلى شرائح

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُسخن الفرن مسبقًا إلى 300 درجة فهرنهايت (150 درجة مئوية).

الخطوة 2

ضع الخبز على ورقة الخبز. فوق كل قطعة 4 قطع جبنة شيدر.

الخطوه 3

تُخبز في الفرن المسخن مسبقًا حتى تذوب الجبن ، لمدة 5 دقائق تقريبًا.

غطي كل شريحة خبز بشرائح الافوكادو.