بطاطا ودجز مقلي

المقادير:

- 5 حبات بطاطا مقطعة إلى جوانح من دون تقشير
- 1 كوب حليب
- 1 بيض
- 1 كوب دقيق
- 2 ملعقتان كبيرتان ملح
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود
- ¼ ملعقة صغيرة بابريكا
- رشة ثوم بودرة
- زيت نباتي للقلي

طريقة التحضير:

- حمّي الزيت في مقلاة.
- أخلطي البيض مع الحليب في وعاء حتى الحصول على مزيج متجانس.
- أخلطي المكونات الجافة في وعاء آخر.
- غمّسي البطاطس في مزيج الحليب والبيض ثمّ في مزيج الدقيق حتى تتغلّف جيداً .
- إقلي البطاطا لـ3 دقائق، ثم ارفعيها من الزيت واتركيها لدقيقة جانباً .
- أعيدي قليها لـ5 دقائق إضافية او حتى تحمر.

الف صحة!