

سندويشات الدجاج بالجبنه

المقادير:

- 4 شرائح خبز صاج
- كوب جبنة كريم
- 4 قلوب من الخرشوف
- 4 أوراق من الخس
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- قليل من حبات الزيتون الأسود
- صدر دجاج مقطع مكعبات

طريقة التحضير:

- في وعاء، ضع الخرشوف مع الماء على نار متوسطة حتى تصبح القطع طرية وناضجة، وعندئذ صفّي القطع من الماء
- في هذه الأثناء ضع في وعاء منفصل صدور الدجاج على النار حتى يصبح اللحم ناضجا وطريا.
- أخلط الجبن والزيتون وقلوب الخرشوف والدجاج في خلاط الطعام حتى تمتزج جيدا مع رش الفلفل والملح بحسب الرغبة.
- قم بتوزيع المزيج بالتساوي على شرائح الخبز مع إضافة الخس، وملعقة من زيت الزيتون، ثم قم بلف الخبز كالساندويش.
- قطع الساندويشات إلى لفائف ورتبها في صينية فرن مناسبة، وحمصها قليلا لتصبح ساخنة وجاهزة للتقديم إلى جانب اللبن أو أي صلصة تغميس.

الف صحة!