

طريقة تحضير الملفوف المحشي

المقادير:

- 18 قطعة ملفوف صغيرة مملّحة
- 25 سنتيلتر من القشطة السائلة
- 350 غ من قلب السلمون المدخّن
- 4 عروق شبت
- ملعقة صغيرة من الثوم
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

- تُغسل عروق الشبت والثوم وتجفف، تؤخذ اوراق الشبت وتُسحق حبوب الفلفل.
- يُقطع السلمون إلى شرائح يبلغ طولها نصف سنتيمتر، يتم الاحتفاظ ببعض منها جانبا ، وتُقطّع الشرائح المتبقية على شكل مكعبات صغيرة. تُغطى كلها بالورق الشفاف وتترك في مكان بارد.
- تُسكب القشطة في وعاء وتُخفق حتى تصبح سميكة.
- وعندما تصبح متماسكة تضاف إليها مكعبات السلمون المدخّن مع القليل من الملح والكثير من الفلفل والثوم ومن ثم تُمزج على مهل.
- يُحشى الملفوف بالقشطة والسلمون وتوضع على كل منها شريحة سلمون وترش عليها حبيبات الفلفل الوردي وتُزيّن بعروق الشبت.
- يتمّ تقديمها مباشرة أو بعد تبريدها في الثلاجة لمدة ساعة كحد أقصى.

الف صحة !