

قوارب البطاطا المشوية بالخضار

المقادير:

- بطاطا
- جبنة موزاريلا
- زبدة
- ملح وفلفل اسود
- علبه ذرة
- فاصوليا حمراء
- زيتون اسود منزوع النواة ومقطع
- فلفل ملون مقطع مربعات صغيرة

طريقة التحضير:

- نقوم بغرز سكينه رفيعة في حبة البطاطا من الجهتين.
- ندهنها بزبدة مذوبة ومخلوطة بملح وفلفل اسود.
- نضعهم في صينية فرن مفروشة بورق القصدير ونشويهم بالفرن حتى ينضجوا.
- نأخذ حبة البطاطا ونقطعها بالسكين طوليا ونفرغها من الداخل بحذر مع المحافظة على شكلها.
- نأخذ لب البطاطا المشوية ونخلطه مع الزبدة وجبنة الموزاريلا وملح وفلفل اسود، ومن ثم نعيد لب البطاطا مرة اخرى الى البطاطا ونعيدها للفرن لمدة 10 دقائق.
- نخرجها ونضع على وجه كل حبة بطاطا خليط من الذرة والفاصوليا والزيتون والفلفل الملون المقطع.
- ترص بصحن التقديم وتقدم.

الف صحة!