

كرات البطاطا بالدجاج

المقادير:

- 5 حبات بطاطا متوسطة الحجم مسلوقة
- 1 ملعقة كبيرة قشطة
- فلفل أسود
- رشّة ملح
- 2 صدر دجاج
- 2 بصل مفروم
- 300 غ غرام فطر
- 3 فليفلة حلوة مفرومة
- 3 ملاعق كبيرة صلصة
- 1 ملعقة صغيرة كاري
- $\frac{1}{2}$ كوب جبنة موزاريلا مبشور

طريقة التحضير:

- اهرسي البطاطا واعجنوها مع القشطة وتبليها بالملح والفلفل الأسود.
- قطعي صدور الدجاج إلى قطع صغيرة، ثم ضعي البصل المفروم مع الزيت على النار وأضيفي إليهما الكاري وقطع الدجاج، ثم قلبي لمدة 10 دقائق على نار هادئة.
- أضيفي الفطر وقلبي لمدة 5 دقائق، ثم أضيفي الفليفلة وتبلي المزيج بالصويا والملح وقلبي.
- عند النضج، أضيفي القشطة وارفعي المزيج عن النار، ثم اسكبي في أسفل صينية البيريكس.
- كوري عجينة البطاطا المهروسة، ثم رصي المزيج في الصينية واسكبي قشطة الخفق فوق طبقة البطاطس ورشي الجبن المبشور عليها.
- ادخلي الصينية إلى الفرن حتى يذوب الجبن ويحمر وجهها ومن ثم اخرجها من الفرن وقدميها.

الف صحة!