أصابع الكوسا المقرمشة

المقادير:

- 2 حبتان كوشا مقطعة الى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 بيض
- ½ كوب لوز مطحوم
- ½ كوب جبنة بارميزان
- ½ ملعقة أعشاب ايطالية

طريقة التحضير:

- في صينية، نرص أصابع الكوسا ونرشها بالملح.
- في وعاء، نخفق البيض مع نصف كمية اللوز المطحون وجبنة البارميزان والأعشاب.
- نغمس أصابع الكوسا بخليط البيض وثم باقي كمية اللوز المطحون ونعيد رصها في الصينية.
- ندخل الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر وتصبح مقرمشة.