# الروبيان المشوي في الأوراق المعدنية

**المكوّنات:**

1 1/2 رطل من الروبيان الكبير المقشر والمفروم

2 فص ثوم مفروم

2 سجق نقانق مدخن ، قطع رقيقة

2 ذرة ، كل قطع بالعرض إلى 4 قطع

1 رطل من البطاطا الحمراء الناعمة ، مقطعة إلى قطع واحدة

2 ملعقة كبيرة. زيت الزيتون البكر الممتاز

1 ملعقة كبيرة من التوابل

1 ليمونة ، مقطعة إلى أسافين رفيعة

4 ملعقة كبيرة. زبدة

الملح كوشير

فلفل أسود مطحون طازجًا

2 ملعقة كبيرة أوراق بقدونس طازجة مقطعة

**طريقة التحضير:**

سخن المشواة على حرارة عالية.

قطع 4 رقائق من الورق المدني حوالي 12 بوصة بالطول. قم بتقسيم الروبيان والثوم والنقانق والذرة والبطاطس بالتساوي على رقائق

الورق. رشها بزيت الزيتون. تضاف التوابل حسب المذاق مع الملح والفلفل. يُضاف كل مزيج من البقدونس والليمون وملعقة كبيرة من الزبدة.

اطوي الورق المعدني بالعرض فوق مزيج الروبيان الذي يغلي لتغطية الغذاء بالكامل. لف الحواف العلوية والسفلية لإغلاقها.

ضع الأوراق المعدنية على الشواية واطبخ حتى ينضج خلال 10-15 دقيقة.