

بريوش البيض والسلمون

المقادير:

- 6 قطع بريوش
- 8 بيضات
- 4 شرائح سلمون مدخّن
- 5 سنتيلتر من القشطة الطازجة
- 6 ربطات من الثوم المعمر
- 2 ملعقة قهوة من الزيت
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

- تقطع فطائر البريوش إلى ثلثي طولها وتُفرغ من قلبها مع الاحتفاظ برأسها.
- تُكسر حبّات البيض في وعاء كبير وتُخفق مع الملح والفلفل.
- يغسل الثوم المعمر ويجفف ويفرم ومن ثم يضاف إلى البيض المخفوق. تقطع شرائح السلمون المدخّن.
- يسخّن الزين في مقلاة وعندما يسخن يضاف إليه البيض المخفوق ويُطهى على نار هادئة مع التحريك المتواصل بملعقة خشبية.
- عندما يُقلّى البيض، تضاف إليه القشطة الطازجة.
- يوضع البيض المقلّي فطائر البريوش وتُضاف إليه شرائح السلمون ويُقدّم الطبق ساخناً.

الف صحة!