

بطاطا ودجز مقلي

المقادير:

- 5 حبات بطاطا مقطعة إلى جوانح من دون تقشير
- 1 كوب حليب
- 1 بيض
- 1 كوب دقيق
- 2 ملعقتان كبيرتان ملح
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بابريكا
- رشّة ثوم بودرة
- زيت نباتي للقلي

طريقة التحضير:

- حمّي الزيت في مقلاة.
- أخلطي البيض مع الحليب في وعاء حتى الحصول على مزيج متجانس.
- أخلطي المكونات الجافة في وعاء آخر.
- غمّسي البطاطس في مزيج الحليب والبيض ثمّ في مزيج الدقيق حتى تتغلّف جيداً.
- إقلي البطاطا لـ 3 دقائق، ثم ارفعيها من الزيت واتركيها لدقيقة جانباً.
- أعيدي قليها لـ 5 دقائق إضافية أو حتى تحمر.

الف صحة!