

فطائر الدجاج بالجبنة

المقادير:

- كوب بصل مفروم
- حبة فلفل رومي مفرومة
- علبة كبيرة جبنة شيدر مبروشة
- 2 صدر دجاج مسلوق ومفروم
- 2 فص ثوم
- ملح
- بهارات
- رشة فلفل أسود
- فنجان قهوة زيت
- مقدار من عجينة البيتزا

طريقة التحضير:

- نضع الزيت في قدر على النار، ثم نضيف البصل حتى ينضج والثوم ثم الدجاج.
- نقلب المزيج حتى يتلون ثم نضيف الفلفل الرومي ثم الملح والبهارات ونتركه لمدة 5 دقائق على النار.
- نفرّد العجينة ونقطعها دوائر ثم نحضر الحشوة ونضيف لها الجبن المبروش
- نحشي الفطائر ونغلقها بها وندهنها بالبيض ندخلها للفرن حتى تنضج .

الف صحة!