فطائر السلمون

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصل أخضر
- 2 ملعقتان كبيرتان بقدونس المفروم
- 2 بيضتان
- ¾ كوب قشدة دسمة
- 200 غ جبنة كريم مجمدة
- 400 غ عجين البف باستري
- 200 غ سمك سلمون مسلوق
- القليل من الشبت الأخضر
- رشة ملح
- رشة فلفل

طريقة التحضير:

- في مقلاة، نحمص البصل الأخضر على نار متوسطة بقليل من الزيت لحوالي 5 دقائق ثم نضيف البقدونس ونطفئ النار.
- نضع العجينة داخل قوالب الكب كيك المدهونة، بحيث تغطي العجينة القاع والجوانب.
- نخفق البيض والقشدة والملح والفلفل ونضعه جانباً، ثم نضع حشوة البصل داخل القوالب ومعها قطع السلمون والجبنة الكريم ثم نسكب فوقها خليط القشدة حتى تمتلئ.
- نخبز الفطائر حتى يصبح لونها ذهبيا ونتركها لتبرد، وبعد ذلك نخرجها من القوالب، ونرش عليها الشبت الطازج للتقديم.

الف صحة!