كوردون بلو بالفرن

المقادير:

- 3 فصوص ثوم
- ½ كيلو سبانخ مسلوقة
- ½ كوب بصل مفروم
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 ملعقتان كبيرتان توابل إيطالية
- ½ كوب فتات خبز محمص
- 2 ملعقتان صغيرتان كزبرة مطحونة
- ¾ كيلو شرائح لحم بقر
- ¼ كوب جبنة موزرايلا
- رشة ملح
- رشة فلفل

طريقة التحضير:

- في مقلاة، نحمص البصل والملح على نار متوسطة ثم نضيف الثوم والكزبرة مع الملح والفلفل، ونجمع في وعاء منفصل الجبنة وفتات الخبز.
- ندق شرائح اللحم البقري حتى تغدو بسماكة ½ انش، وندهن سطحها بخليط البصل المحمص.
- نضع السبانخ على الشرائح بشكل مستاو ونضع فوقها خليط الجبنة، وبعد ذلك نلف اللحم على الحشوة.
- نلف الرول بطبقتين من ورق الزبدة، ونغطي ورق الزبدة بطبقة من ورق الألمنيوم، ونحمص الرول بالفرن على حرارة 350 F حتى ينضج اللحم
- نخرج الرول من الفرن، ونتركه ليبرد قليلا ثم نقوم بتقطيعة وتقديمة كشرائح على أطباق الأرز أو القمح.

الف صحة!