وصفة الفطر المحشي مع الفطر المحمر

هذه واحدة من الأطعمة المفضلة لدى الكثيرين ، لأنها طبق افتتاحي شهي وغير تقليدي. اليكم وصفة الفطر المحشي المميزة.

كيف تنظف الفطر؟

استخدم منشفة ورقية رطبة أو فرشاة فطر ناعمة لكسح كل حبة. يمكنك شطف الفطر بماء بارد ثم تجفيفه باستخدام المناشف الورقية ، ولكن تأكد من عدم غمره بالكامل أو نقعه!

كيفية إزالة جذع الفطر؟

والخطوة التالية هي إزالة جذع الفطر. هذا سهل بمجرد أن تمارس على عدد قليل. أفعل هذا عن طريق العمل في طريقي حول قاعدة الجذع والدفع ضد الساق. ستسمع صوتًا صغيرًا مفاجئًا وستشعر بالراحة.

إذا كنت لا ترخي الساق قبل قطع الجذع ، فأنت تخاطر بعدم قطع الجذع بأكمله. والسبب الذي تريد ان تزل الجذع من أجله هو ليكون لديك مساحة أكبر لاستيعاب الفطر.

طبق الفطر المخفوق الذي تريد ان تنغمس فيه

سأذهب خطوة خطوة مع هذه الوصفة حتى تتمكن من رؤية العملية المستخدمة لجعل هذه الفطر محشوة لذيذ.

ختم حوالي 1/4 من الساقين إزالتها وفصوص زوجين من الثوم لطيفة وغرامة.

ثم ، اطهيها على نار متوسطة منخفضة في ملعقتين من الزيت. عندما تصبح بنية ، يكون قد حان الوقت لإضافة الجبن. وبعض جبن البارميزان … والأهم – التوابل.

بعد خلط جميع مكونات الحشو معًا ، ضع الحشوة في كيسًا بلاستيكيًا آخر واملأ كل قبعات الفطر. بعد ذلك ، تكون الخطوة التالية اختيارية تمامًا ، ولكنها تضيف نكهة لطيفة من الجبن. تقطيع جبنة

البارميزان إلى شرائح رقيقة. ثم قم بوضع كل من قبعات الفطر مع شريحة جبنة قبل وضعها في الفرن.

فطر محشوة بالفطر

بدا الفطر المحشو دائمًا رائجًا وصعبًا بالنسبة لي … مثل شيء لم أتمكن من معالجته. حتى حاولت صنعها للمرة الأولى وأدركت أنها ليست صعبة على الإطلاق. الآن بعد أن حضرتها عدة مرات ، أعلم أنها وصفة أستطيع أن ألتقي بها سريعًا بشكل سريع للخدمة في أحد الحفلات. أو فقط لفاتح الشهية لتناول العشاء.

لماذا ستحب الفطر المحشو؟

- يمكن تقديم هذه الفطر المحشو على مدار السنة ، وهي مناسبة لجميع أنواع المناسبات المختلفة. مثالية لحفلات الكوكتيل الأنيقة ووجبات الطعام الفاخرة ، ولكنها خفيفة بما يكفي للاستمتاع بالنزهات الصيفية وحفلات الشواء. لقد جعلتهم جانبًا ممتعًا للذهاب مع عشاء أسبوعيًا أساسيًا.
- تحضيرها مرح وسهل! يمكنك إعداد هذه صباح يوم الحدث الخاص بك ، أو حتى في الليلة السابقة. فقط قم بخلط الحشوة ، قم بتعبئة عيش الغراب ، قم بتغطية صحن الخبز ثم قم ببثه في الثلاجة حتى يحين وقت خبزه وتقديمه.
- حاول إضافة الأعشاب المفضلة لديك ، مثل الزعتر أو الطرخون ، إلى الحشوة. إرم في بعض المكسرات المفروم ناعما قليلاً من الطحن. أو قم بتبديل بعض جبن الكريمة (أو حتى كل شيء) مع نوع آخر من الجبن الطري مثل chèvre أو feta.

المكونات التي ستحتاج اليها:

18 فطر كامل (طازج)

1 ملعقة طعام زيت زيتون للتقليب

2 فصوص من الثوم مضغوطة باستخدام ثوم

1 علبة (8 أونصات) جبن كريم (ليّن)

1/4 كوب جبن بارميزان مبشور

1/4 ملعقة شاي كل منها: فلفل أبيض مطحون ومسحوق بصل وفلفل حريف

طريقة التحضير:

- ضع الفرن على حرارة 350.
- لتحضير الحشوة ، ابدئي بتسخين ملعقة طعام من الزيت على الوسط وإضافة الثوم وحوالي 1/4 من السيقان المقطوعة. يُحرَّك المزيج ويُسخَّن حتى تنفد معظم الرطوبة ثم تُضاف بقية المكونات مع التقليب حتى تُمزج المزيج.
- ملء كل غطاء الفطر مع ملعقة لطيفة كومة من التعبئة ومكان على ورقة الكعكة. عندما يتم تعبئتها ، ضعها في فرن مسخن مسبقاً لمدة 20 دقيقة.
- إن ملء هذه الوصفة يكفي لـ 18 فطر متوسط الحجم. إذا كان لديك فطر صغير ، يمكنك أن تصل إلى 24 مع ملء الحشوة بسهولة. استمتع!