4 وصفات بالصلصة البيضاء

تستخدم الصلصة البيضاء في أشهر الأطباق التي تقدم بكثير من المطاعم ، ونظرًا لمكوناتها البسيطة والمتوافرة بمعظم البيوت ، يمكنك تحضيرها بخطوات بسيطة في المنزل والحصول على الطعم الشهي نفسه.

لذلك ، نقدم لك 4 وصفات شهية بالصلصة البيضاء :

- **توست الدجاج بالصلصة البيضاء**

المقادير:

- ½ كيلو صدر دجاج، مقطعة مكعبات
- خبز توست
- ملح
- فلفل أسود
- ¼ ملعقة صغيرة بهارات دجاج
- فص ثوم، مهروس
- 1 بصل، مقطع شرائح
- 1 ملعقة كبيرة خل أبيض
- 2 ثمرة فلفل رومي، مقطعة شرائح
- ¾ كوب بشاميل

طريقة التحضير:

1. يشوى الدجاج على نار متوسطة ، ثم يضاف القليل من الملح وبهارات الدجاج.
2. يضاف الخل الأبيض والثوم والبصل والفلفل ويترك على النار لمدة 5 دقائق.
3. يقطع خبز التوست لشرائح ، ثم يفرد الخليط فوقه ويلف على شكل رولات.
4. ترص رولات التوست بصينية الفرن ، ثم تصب الصلصلة البيضاء.
5. تدخل الصينية الى الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية ، حتى يحمّر وجهها.

- **البطاطس بالصلصة البيضاء**

المقادير:

- ¾ كيلو بطاطس، مقشرة ومقطعة شرائح
- 3 كوب صلصة بشاميل
- ½ 2كوب جبن شيدر ، مبشور
- ¼ كوب بقسماط
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. تتبل البطاطس بالملح والفلفل الأسود.
2. في صينية للفرن ، توضع طبقة من البطاطس ثم ½ كوب من صلصة البشاميل و½ كوب من الجبن، ثم تكرر هذه الخطوات حتى نفاد الكمية.
3. يرش البقسماط والبابريكا على الوجه.
4. يسخن الفرن على درجة حرارة 200 مئوية ، ثم تدخل الصينية لمدة 50 – 60 دقيقة.

- **سمك مشوي بالصلصة البيضاء**

المقادير:

- 8 شرائح سمك فيليه
- ¼ كوب بصل ، مفروم
- ¼ كوب طماطم ، مفروم ناعم
- 2 كوب حليب
- 2 ملعقة دقيق
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل الأسود
- ¼ كوب جبن مبشور
- عصير ليمون
- ملح

طريقة التحضير:

1. تنقع شرائح السمك في الملح والليمون لحوالي 20 دقيقة.
2. يسخن الزيت في المقلاة ، ثم يضاف السمك ليصبح ذهبي اللون.
3. يضاف البصل والطماطم وترفع درجة الحرارة.
4. يوضع محتوي المقلاة في صينية للفرن ، ثم تسكب الصلصة البيضاء.
5. يصب القليل من الجبن بعد إذابته على النار ، وتدخل الصينية إلى الفرن لحوالي 30 دقيقة.

- **كفتة بالصلصة البيضاء**

المقادير:

- ½ كيلو لحم مفروم
- 1 كوب حليب
- ½ كوب مرق دجاج
- ½ كوب كريمة طبخ
- ½ كوب بقسماط
- 1 بصلة ، مفرومة
- 2 فص ثوم ، مهروس
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرةة زبد
- 1 ملعقة كبيرة دقيق
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس مفروم
- 1 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
- ½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ملح
- فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير ، يخلط اللحم مع البصل والثوم والملح والبهارات والفلفل وصلصة الطماطم والبيض والبقسماط ، ويقلب المزيج ثم يترك في الثلاجة لمدة 60 دقيقة .
2. تشكل كرات صغيرة من مزيج اللحم ، ثم ترص في صينية مدهونة بالقليل من الزيت.
3. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
4. تذوب الزبدة على نار متوسطة ، ثم يضاف الدقيق ويقلب لمدة

دقيقتين.

5. يضاف الحليب والكريمة والمرق والفلفل الأسود والملح تدريجيًا ، ويقلب باستمرار ليذوب الدقيق.
6. يقلب المزيج باستمرار حتى يغلي ، ثم تضاف كرات اللحم ، وتترك على نار هادئة لحوالي 10 دقائق.
7. تقدم الكفتة مع الصلصة البيضاء وتزين بالبقدونس.