مائدة اليوم الحادي عشر (سلطة المعكرونة مع اللازانيا بالفطر والجبنة وكيك الجبن)



الإفطـــــــــــار الشوربة: شوربة البروكلي مع اللحم المقدّد

المقاديـــــــــــر:

600 غرام بروكلي طازج 100 غرام لحم بقري مقدد 5 أكواب من مرقة دجاج بصلة صغيرة ملعقة صغيرة زبدة ½ كوب كريمة طازجة ملعقة كبيرة طحين ملعقة صغيرة ملح ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود ¼ ملعقة صغيرة فلفل أحمر طازج ½ كوب جبنة شيدر

رغيف دائري لتقديم الشوربة

الطريقـــــــــــة: - يوضع البروكلي والبصلة مع كوبين من مرقة الدجاج وتترك تغلي حتى تنضج. - يسكب البروكلي في دورق الخلط مع مراعاة ربط الشفرات بإحكام ويخلط حتى نحصل على خليط متجانس. - تذوب الزبدة في القدر ثم يضاف الطحين حتى يتحمص قليلاً، يضاف باقي مرقة الدجاج ووتترك لتغلي ثم يضاف خليط البروكلي مع الملح والفلفل ويترك على نار هادئة لمدة

6 دقائق، تبعد الشوربة عن النار وتضاف الكريمة. - يقطع اللحم المقدد الى مربعات صغيرة ويشوى في الفرن حتى يقرمش. - تسكب الشوربة في صحن التقديم ويضاف إليها اللحم المقدد في صحن التقديم وتزين بالجبنة، يمكن تقديمها داخل رغيف. اللازانيا مع الجبنة والفطر

المقاديـــــــــر:

ملاحظة: (الكمية تكفي لـ 6 أشخاص) - 4 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون - 250 غرام من الفطر المقطّع - حبّة من البصل مفرومة - فصّان من الثوم مدقوقان - 500 غرام من السبانخ - ملح وفلفل أسود مطحون حسب الرغبة - 500 غرام من جبنة "ماسكربوني" Mascarpone - ربع ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة - 200 غرام من أوراق اللازانيا - 290 غرام من الفليفلة الحمراء، مقطّعة إلى شرائح - 60 غرام من جبنة "بارميزان" المبشورة الطريقـــــــــة: 1- يُحمّى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية. 2- في مقلاة، تسخّن ملعقتان صغيرتان من الزيت، يقلّب الفطر لبضع دقائق على نار هادية، حتى يصبح لونه بنيّاً. ثمّ يوضع في الطبق المخصّص للفرن. 3- تُمسح المقلاة، تُسخّن الكميّة المتبقية من الزيت، يُقلّب البصل لبضع دقائق، حتى يصبح ناعماً. ثمّ، يُضاف الثوم والسبانخ، مع التقليب لدقائق عدّة. ويُتبّل هذا المزيج بالملح والفلفل الأسود. 4- تُخلط جبنة "ماسكربوني" والملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب المطحونة، ويُترك هذا الخليط جانباً. 5- تُرتّب طبقة من أوراق "اللازانيا" على الفطر، ثمّ تُضاف الفليفلة، توضع طبقة أخرى من أوراق "اللازانيا"، يوضع مزيج السبانخ فوقها، فطبقة أخيرة من أوراق "اللازانيا". تُدهن جبنة "ماسكربوني" على السطح، تُنثر "البارميزان" المبشورة. تُخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة، إلى أن تصبح ذهبيّةً.

الطبق الجانبي: سلطة المعكرونة

المقاديـــــــــر: ملاحظة: (الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص) 375 غراماً من المعكرونة على شكل الأصداف 350 غراماً من اللحم مفروم خشناً كوب ونصف الكوب من المايونيز ثلث الكوب من الخردل من دون بذر ثلاثة أرباع الكوب من اللبن العيران ثلاثة عروق من الكرفس منظف ومقطع شرائح رقيقة حبة فليفلة حمراء كبيرة مفرومة ناعماً حزمة صغيرة من الشايف (Chive) الطازج مفرومة ناعماً ملعقتا طعام من أوراق البقدونس مفروم ناعماً الطريقـــــــــة:

- تسلق المعكرونة حتى تصبح طرية، ثم تصف وتترك لتبرد. - يوضع قليلاً من الزبد في مقلاة متوسطة الحجم، ترفع المعكرونة على النار، وعندما يذوب الزبد يضاف اللحم. - تحرك حتى تتحمر قليلاً، يوضع المايونيز والخردل واللبن في وعاء كبير، ثم تحرك بالشوكة أو ملعقة السلك حتى تمتزج المواد معاً. - تضاف المعكرونة واللحم وبقية المواد الى المزيج، ثم تخلط بلطف بطريقة التنسيف.

المشروبات: كوكتيل التوت مع الموز

المقاديـــــــــر: 1 كيلوغرام من التوت الأرضي كوب ونصف الكوب من الحليب قرن موز كبير نصف كوب من السكر الطريقة: - اخلطي السكر مع الحليب في الخلاط الكهربائي. - اضيفي التوت الأرضي المغسول ومنزوع العروق. - اضيفي الموز. - يخلط الكوكتيل في الخلاط حتى يتجانس. - اسكبي الكوكتيل في اكواب الكوكتيل الخاصة، وزيني الاكواب بالتوت الارضي المقطع إلى شرائح

الحلويات: كيك الجبن بالفلفل الأخضر الحار

المقاديـــــــــر: كوب من دقيق الذرة كوب من الطحين ملعقتان كبيرتان من (البايكنغ باودر) ملعقة كبيرة من (البايكنغ صودا) ملعقة كبيرة من الملح ربع كوب من السكر كوب من جبن (تشيدر) المبشور عبوة حديدية صغيرة من الفلفل الأخضر الحار بيضتان كوب من لبن مخيض نصف إصبع مذوّب من الزبدة الطريقـــــــــة: - يحمّى الفرن مسبقاً. يمزج كل من دقيق الذرة والطحين والجبن و(البايكنغ باودر) و(البايكنغ صودا) والملح والسكر، ثم يضاف الفلفل واللبن والبيض والزبدة، مع الخفق. - يدهن قالب الكيك بالزبدة جيداً، ثم يضاف مخفوق الكيك، ويخبز لمدة 30 دقيقة حتى يصبح ذهبي اللون. الســـــحـــور

كفتة رومية

المقاديـــــــــر:

750 لحم بقر أو غنم مطحون ناعماً حبتان مسلوقتان ومقشرتان ومهروستان من البطاطا 3 عدد بيض نصف باقة بقدونس مفروم ملح وفلفل وبهار حلو، ورشة قرفة زيت لقلي أقراص الكفتة

الطريقـــــــــة: - يخلط اللحم مع البطاطا المهروسة الباردة، والبقدونس والملح، والفلفل، والتوابل والبيض. - يقرّص مزيج الكفتة الى أقراص صغيرة بحجم أقراص الفلافل ذهبية اللون وتنضج من الداخل. - ترصف أقراص الكفتة المقلية في طبق ويرش فوقها البقدونس المفروم وتقدم مع بطاطا مقلية وسلطة.