مقبلات الخضراوات

المقادير:

كوسة مبشورة من دون تقشير

بطاطس مسلوقة مقدار كوب

بيضة

جبن روكفورد بدرجة حرارة الغرفة

نصف كوب دقيق

بيض مخفوق مضاف إليه حليب

دقيق

بقسماط

زيت ذرة للتحمير

جبن كريمة

سلطة زبادي بالنعنع الجاف والملح وفصين من الثوم المجروش

آسبار جوس مسلوق

بيض عيون

زبدة

الطريقة:

تغسل الكوسة ولا تقشر، تبشر خشناً بالمبشرة، يضاف إليها مقدار البطاطس المسلوقة والمهروسة داخل سلطانية كبيرة، ثمّ يضاف الدقيق وصفار البيضة وجبن الروكفورد. يهرس الخليط ثمّ يوضع في الثلاجة مغطى بالبلاستيك نصف يوم. يتبل بالملح والفلفل. يشكل على هيئة أقراص تغمس في البيض المضاف إليه الحليب، ثمّ في الدقيق، ثمّ في البيض مرّة أخرى، فالبقسماط، ثمّ تحمر في زيت الذرة. تقدم مع سلطة الزبادي أو الهليون وبيض العيون.