الروبيان واللفت بالبطاطس البوريه



المقادير:

كيلوجرام روبيان متوسط الحجم، خل

نصف كيلوجرام من اللفت الأبيض المسلوق

حلقات بصل، أعشاب عطرية، كوسا صفراء تقطع لمكعبات

ملح وفلفل أبيض وكمون ناعم

2 كيلوجرام بطاطس، كوب متوسط من الجبن الشيدر المبشور خشناً

2 ملعقة كبيرة من الزبدة الطبيعية، حليب

الطريقة:

يقشر الروبيان من الطبقة الصدفية، يقطع الرأس والذيل، ويشق الظهر لاستخراج الخيط الأسود (كيس الرمل)، يغسل بالخل، يقلب مع الكوسا في نصف مقدار الزبدة لمدة 7 دقائق، ثمّ ينثر عليه الأعشاب

العطرية. يوضع في طبق فرن ويضاف إليه اللفت المقشر والمسلوق على حدة، يسلق البطاطس. يشطف بماء بارد، ثمّ يُصفى. يضاف إليه الحليب والزبدة. يترك على نار هادئة حتى يتجانس. يغطى به طبق الفرن، ثمّ ينثر عليه الجبن المبشر خشناً. يزج في فرن على درجة حرارة 180 درجة حتى يتحمر سطح البطاطس.