مقبلات الجبن مع البصل المحمر والبقدونس

المقادير:

- عبوة من الباف باستري مثلجة

- خليط الجبن الأبيض المضاف إليه البقدونس والبصل المحمر

- بيضة مضاف إليها قطرات حليب، دقيق، زبدة لدهن الصينية

الطريقة:

تترك عجينة الباف باستري المثلجة حتى تلين. ينثر على رخامة المطبخ (الكاونتر). ينثر الدقيق. تفرد العجينة لتأخذ الشكل المربع ثمّ تقطع إلى مستطيلات. تقلب الحشوة جيّداً وتوضع بعد طرف العجين بحوالي 2 سم، ثمّ تطوى لتأخذ الشكل الأسطواني، توضع في الثلاجة لمدّة ساعة ثمّ تقطع لمستديرات. يدهن القالب المستطيل بالزبدة وتدهن دوائر العجين بخليط البيض والحليب باستخدام فرشاة المطبخ الرفيعة. يسخن الفرن على درجة 180 فهرنهايت، ثمّ تزج فيه الصينية لمدّة 20 دقيقة. تترك حتى تهدأ حرارتها ثمّ تقدم.