

"مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير مكعبات البطاطس بالجبن واللحم المقدد

المقادير:

(6 اشخاص)

- 2 جبة بطاطس كبيرة مقطعة مكعبات
- 2 شريحة لحم مقدد مقطعة مكعبات
- نصف كوب مكعبات بصل
- ملعقة كبيرة زبدة
- للصوص: 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- كوب ونصف حليب
- 1/4 كوب كريمة طهي
- 120 جرام جبنة كريمي
- ملح وفلفل اسمر
- رشة جوزة الطيب
- كوب جبن شيدر مبشورة

طريقة التحضير:

تسلق مكعبات البطاطس في ماء وملح لمدة 5 دقائق فقط ثم تُصفى.

ضعي مكعبات اللحم في مقلاة غير لاصقة حتى تتحول للون البني ثم ارفعيها من المقلاة وضعي الزبدة والبصل وقلبي حتى يذبل البصل.

لتحضير الصوص: ضعي الزبدة والطحين وقلبي لدقيقة ثم اضيفي الحليب بالتدريج مع التقليب واطركي الخليط حتى يغلظ.

اضيفي كريمة الطهي، الجبن، الملح والفلفل وجوزة الطيب و1/2 كوب الجبن المبشور وقلبي حتى يتجانس الخليط.

اضيفي البطاطس واللحم المقدد وقلبي ثم صبي الخليط في صينية مناسبة ووزعي باقي الجبن على الوجه. ادخلي الصينية فرن متوسط الحرارة لمدة 30 دقيقة.