

هناكل إيه النهارده : طاجن السجق بالبطاطس و البصل



الثلاثاء 18 أبريل 2017 01:04 م

المقادير

- 1/2 كيلو سجق مفروم
- 3 كوب بطاطس مبشورة
- 1/4 كوب زبدة مذابة
- جبين شيدر مبشور
- 1/2 كوب بصل مبشور
- 6 بيضات
- ملح
- فلفل اسود مطحون

طريقة التحضير

- سخني الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية
- ضعي القليل من الزيت في صينية قابلة للإستخدام في الفرن
- ضعي السجق في مقلاة على نار متوسطة ثم تبليه بالملح و الفلفل مع التقليب حتى النضج
- ضعي البطاطس المبشورة و الزبدة في الصينية و قلبي ثم قومي بفرد المزيج في الصينية
- في بولة كبيرة الحجم ضعي السجق و الجبن و البصل و البيض و قلبي جيدا ثم ضعيه على مزيج البطاطس في الصينية
- ضعي الصينية في الفرن لمدة 60 دقيقة
- اتركي السجق يهدأ لمدة 5 دقائق قبل التقديم
- قدمي طاجن السجق بالبطاطس و البصل مع الخبز المحمص و الباذنجان المخل