

هناكل إيه النهارده: سكالوب البطاطس بالجبن الشيدر



الخميس 4 مايو 2017 01:05 م

المقادير

8 ثمرة بطاطس مقشرة ، مقطعة حلقات
14 شريحة جبن شيدر
1/2 كوب دقيق متعدد الأغراض
ملح
فلفل اسود مطحون
1 كوب لبن (يفضل خالي الدسم)

طريقة التحضير

سخني الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية
ضعي القليل من الزيت في صينية قابلة للإستخدام في الفرن
ضعي حلقات البطاطس في الصينية مكونة طبقة واحدة ثم شرائح الجبن
ضعي القليل من الدقيق و الملح و الفلفل على البطاطس
كرري العملية حتى الإنتهاء من الكمية ثم ضعي اللبن على الوجه ثم غطي الصينية بالورق الفويل
ضعي الصينية في الفرن لمدة 45 دقيقة
ارفعي الفويل عن الصينية ثم ضعها في الفرن مرة اخرى حتى تذوب الجبن و تصبح ذهبية اللون
قدمي سكالوب البطاطس بالجبن الشيدر مع الدجاج المحمر و السلطة