

مطبخ + البيض متعدد النكهات... والوصفات



البيض بالسبانخ

● المقادير: (تكفي لأربعة أشخاص)

٢٠ غ من الزبدة، ٧٥ غ من أوراق السبانخ الطازجة، ٨ قطع من الخبز الفرنسي بعد تقطيعه وتحميصه، ٨ بيضات، ١٢٥ مل من الكريما الخفيفة.

● طريقة التحضير:

قلبي السبانخ بنصف مقدار الزبدة حتى تنضج. اخفقي البيض مع الكريما. نوبي الزبدة المتبقية في مقلاة متوسطة الحجم، وقلبي مزيج البيض والكريما بهدوء حتى ينضج. زيّني شربات الخبز المحمص بالكريما والبيض فالسبانخ، وقدميها ساخنة.

قوالب البيض بالبصل

● المقادير: (تكفي لـ ١٢ قالباً)

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون، ٤٥٠ غ من البصل بعد فرمه رفيعاً، ٢٠٠ غ من الفليفلة الحمراء بعد فرمها رفيعاً، ٨ بيضات، ١٢٥ مل من الكريما السميكة، ٢٠٠ غ من الجبنة وفق الذوق، مقطّعة الى مكعبات صغيرة بحدود ١ سنتم.

● طريقة التحضير:

ادهني ١٢ قالباً صغيراً بالزبدة ثم رشها بالطحين. قلبي البصل والفليفلة بالزيت لربع ساعة مع التحريك المتقطع. اخفقي البيض والكريما، ثم اسكبي المزيج في القوالب المحضّرة. زيّنيها بالبصل والفليفلة والجبنة، وأدخليها في فرن حام لربع ساعة.



عجة البيض بالأعشاب

● المقادير: (تكفي لأربعة أشخاص)

بياض ١٢ بيضة، ٤ عروق من البصل الأخضر بعد فرمها ناعمة، نصف كوب من أوراق البقدونس بعد فرمها، ربع كوب من البقدونس الفرنسية (chevil) بعد فرمها، ربع كوب من الثوم بعد فرمه ناعماً، نصف كوب من جبنة الشيدر مبشورة سميكة، نصف كوب من جبنة البارميزان مبشورة سميكة.

● طريقة التحضير:

اخفقي البياض جيداً للحصول على فقائيع خفيفة. أضيفي الأعشاب والثوم. اسكبي ربع مقدار مزيج البيض والأعشاب في مقلاة متوسطة الحجم بعد دهنها بالزيت. بعد أن يسمر القسم السفلي من العجة، زيني نصفها بربع مقدار الجبنة المبشورة. دعي الجبنة تذب قليلاً، ثم اطوي العجة فوقها وقدميها ساخنة. أعيدي الكرة مع المقادير المتبقية.

قالب البيض بالخضار

● المقادير: (تكفي لثمانية أشخاص)

ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون، ١٥٠ غ من البصل الأحمر بعد فرمه ناعماً، ملعقتان كبيرتان من أوراق البقدونس الطازجة بعد فرمها، ١٠ بيضات، ملعقتان كبيرتان من جبنة البارميزان بعد برشها ناعمة، ٢٠ غ من الزبدة، حصان من الثوم المدقوق، ٨ حبات من الفطر، ٤ حبات من الأرضي شوكي بعد شويها وتقطيع كل منها الى نصفين، ٥٠ غ من الفليفلة الحمراء اللون بعد فرمها رفيعة وشويها.

● طريقة التحضير:

قلبي البصل بالزيت، مع التحريك، حتى يصبح طرياً. أضيفي نصف مقدار البقدونس. اخلطي البيض والجبنة، ثم زيدي مزيج البصل المقلي والبقدونس فوقهما. اسكبيها في صينية كبيرة، ودعيها فوق نار خفيفة نحو عشر دقائق. اقلبي الصينية فوق صحن كبير للسكب، ثم قطعي العجة المحضرة الى ٦ مثلثاً. قلبي الفطر بالزبدة مع التحريك حتى يصبح طرياً، ثم أضيفي البقدونس المتبقي. زيني قطع العجة بالفطر، وقطع من الأرضي شوكي وشرحات من الفليفلة.

