



كرات ماك أند تشيز

بواسطة بدور السلمي

هذه الوصفة بسيطة وسهلة ومرضية لمحبي الجبن. إنها إضافة رائعة إلى قائمة مطعمك، ويمكن تقديمها كمقبلات أو طبق جانبي. للحصول على أفضل النتائج، استخدم صلصة بشاميل قودي بروفينال. صلصة بشاميل قودي تضيف قوامًا كريميًا وذاتًا.

حصة تقديم 2

تعليمات

- اسلق المكرونة في ماء مملح لمدة ١٠ دقائق، ثم اتركها لتبرد
- في وعاء، اصف المكرونة وصلصة بشاميل قودي وجبن الشيدر وجبن الموزاريلا والملح والفلفل الأسود.
- شكل الخليط على شكل كرات ثم غطيه بالدقيق، البيض، وفتات الخبز الياباني
- اتركه في التلاجة حتى يبرد
- اقلبه في زيت عميق على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى يتحول لونها إلى اللون الذهبي.

المكونات

50 غ	وجبن موزاريلا
400 غ	(مكرونة ديتاليني ريجيت (مكرونة خواتم
50 غ	جبن شيدر
30 غ	صلصة بشاميل قودي
0.5 غ	ملح
0.2 غ	black pepper
1	large egg
60 غ	(فتات خبز ياباني (بانكو
30 غ	دقيق