

فطيرة الكيش بالذرة والتونة

بواسطة بدور السلمي

قائمة الإفطار أو قدمه كوجبة خفيفة. يضيف الطعم الطري لقطع التونة والذرة المقرمشة طعمًا

حصة تقديم 4



قودي بروفشينا

تعليمات

- ضع التونة في وعاء مع البيض والذرة والبصل الأخضر والكريمة واخلطهم جيدًا في صينية الخبز، ضع رقائق العجين بالتساوي ثم ضع خليط التونة
- ضع جبنة البارميزان فوقها

اخبز الصينية في فرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة.

المكونات

25g	دي بروفشينا الذهبية، مصفاة
200g	قطع تونة قودي بروفشينا
300g	(من عجينة الكستناء الجاهزة المجمدة) مذبوبة جزئيًا
25g	تونة قودي بروفشينا مصفاة من الزيت
10g	من البصل الأخضر، المقطّع إلى شرائح رقيقة
2	بيض
10g	كريمة الطبخ
40g	جبنة البارميزان المبشورة