



طرز تهیه سینی سیب زمینی با مرغ به طریقه آلمانی

سیب زمینی ها را پوست کنده و خلال می کنیم و سپس آن را در روغن فراوان سرخ می کنیم و در صافی ریخته تا روغن آن برود...

مواد لازم:

سیب زمینی=2 عدد بزرگ
 پنیر مثلثی=4 عدد
 شیر=1 لیوان
 سیر=2 حبه
 سینه مرغ=2 عدد
 پودر فلفل قرمز و نمک=بمقدار لازم
 پنیر پیتزای رنده شده=200 گرم

طرز تهیه:

1. سیب زمینی ها را پوست کنده و خلال می کنیم و سپس آن را در روغن فراوان سرخ می کنیم و در صافی ریخته تا روغن آن برود.
2. پنیرها را در مخلوط کن ریخته و سپس شیر و نمک و فلفل قرمز را به آن اضافه کرده و خوب با هم مخلوط می کنیم.
3. سیر را در روغن کمی تفت داده سپس سینه مرغ پخته شده را به صورت خلال تکه می کنیم و همراه با سیر کمی تفت می دهیم.
4. سس بدست آمده را روی مرغ می ریزیم و می گذاریم روی حرارت ملایم بماند تا سس جوش بیاید.
5. مخلوط را در ظرف نسوزی که با روغن زیتون چرب کرده ایم می ریزیم و می گذاریم به مدت 30 دقیقه با حرارت 170 درجه سانتیگراد در فر بماند.
6. سینی را از فر خارج کرده و روی آن را پنیر پیتزا می پاشیم و در فر می گذاریم تا روی پنیر طلایی رنگ شود