

بولينتا باللحم والجبن



25 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 2 الناس)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 300 غ سترينيد توميتوز 500
- المكونات
 - غ جين معتق من حليب أغنام 150
 - غ بولينتا باننة 500
 - غ نقانق خنزير مطبوخة 80
 - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
 - ملح وفلفل بما يكفي



التحضير

حمري في مقلاة نقانق الخنزير المتبقية لديك بعد تقطيع المكعبات، وذلك في زيت زيتون بكر ممتاز، وأعشاب عطرية، وملح وفلفل، ثم اضيفي سترييند توميتوز وفي أثناء ذلك قطعي البوليتا البانتة في سلطانية واضيفي فوقها كمية من جبن الأغنام وصلصة مع نقانق الخنزير ثم قلبي الجميع جيدا. جزي سلطانيتين فرن بـ ما قليل من زيت زيتون بكر ممتاز، ثم ضعي فيهما في شكل طبقات كل من البوليتا باللحم والجبن ثم جبن الأغنام والسلطة المتبقية. ادخلي السلطانيتين في الفرن الساخن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة.