

كبسة الدجاج بعجينة البف باستري



إعداد

المكونات

1. توضع خلطة الكبسة من ماجي® في صينية الفرن. يضاف فوقها صدر الدجاج، ويُغطى بورق الألمنيوم، ويُطهى في فرن مسخن مسبقاً لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج الدجاج بالكامل.
2. يفتت الدجاج من ثم يسكب السائل فوقه أثناء التقطيع للحفاظ على طعمه.
3. يُملأ كل كوب من العجين بحوالي ملعقتين كبيرتين من خليط كبسة الدجاج. تضاف ملعقة صغيرة من القشدة الحامضة، وتزين بالبقدونس المفروم.
4. املا كل كوب بسخاء بحوالي ملعقتين كبيرتين من خليط كبسة الدجاج. أضيفي ملعقة صغيرة من القشدة الحامضة، وزينها بالبقدونس المفروم،

- م ك زيت نباتي
- إناء خلطة الكبسة من ماجي®
- كغ صدور الدجاج
- قطع عجينة هشة
- غ القشدة الحامضة ، الخفيفة
- غ بقدونس طازج

40 الدقائق ⌚

12 ╕

30.67 غ	الكربوهيدرات
510.81 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
31.1 غ	الدهون
71.2 غ	الأساسية
25.63 غ	بروتين
04.7 غ	الدهون المشبعة
916.02 مغ	صوديوم
73.3 غ	السكريات