

وصفة اليوم "سبرنج رولز بورق الجلاش"



الأحد 4 يونيو 2017 06:06 م

طريقة عمل سبرنج رولز بورق الجلاش، جربوها وشاركينا رأيك

المقادير:

- ½ كيلو جلاش
- ¼ كيلو صدور دجاج مقطعة شرائح، أو مكعبات صغيرة
- ¾ كوب كرنب موف مبشور
- ¾ كوب كرنب أبيض مبشور
- بصلة متوسطة الحجم، مقطعة شرائح رفيعة
- ½ كوب جزر مبشور
- كوب فلفل ملون مقطع مكعبات صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة زيت
- ملعقة صغيرة سماق
- ملعقة صغيرة ريحان مجفف مطحون
- ملح وفلفل أسود

الطريقة:

على نار متوسطة، سخني نصف كمية الزيت، ثم أضيفي الدجاج والملح والفلفل الأسود والسماق والريحان، وقلبي حتى يتغير لون الدجاج غطي القدر، واتركي الدجاج على نار هادئة حتى ينضج وتجف السوائل
على نار متوسطة، سخني باقي الزيت، ثم أضيفي البصل وقلبيه حتى يذبل
أضيفي الجزر والكرنب بنوعيه والفلفل الملون، وقلبي باستمرار لمدة 5 دقائق
أضيفي الدجاج إلى خليط الخضار، وقلبي لمدة دقيقتين، ثم ارفعيه واتركيه جانباً حتى يبرد
افردى ورق الجلاش، ثم ضعي الحشو في طرف الورقة، ثم اثني طرفي الورق ولفيها، حتى تُصبح كالأسطوانة
اقلي الرولات في زيت غزير ومغلي، حتى يُصبح لونها ذهبياً
قدميها مع صوص السبرنج رول