

كُرات جبن بحشو الدجاج



المقادير:

1 كوب من جبن الفيتا المبشورة

1 كوب من جبن الموزاريلا أو الشيدر المبشور

ملح ولفل

1/2 كوب من الدقيق

1 بيض مخفوق

1/2 كوب من دقيق البقسماط (فتات خبز جاف)

دجاج مطهو قطع صغيرة مُتبّل بالملح واللفل

زيت للقلي

الطريقة:

- يُخلط الجبن بنوعيه في وعاء عميق وتُتبل بالملح والفلفل.
- يُشكّل خليط الجبن على هيئة كرات تُجوف على شكل كوب صغير.
- تُحشى كرات الجبن بقطع الدجاج وتُقفل جيّدًا من كلّ الجهات، تُحفظ في البراد حتى تتماسك.
- توضع الكرات في الدقيق حتى يُغطيها تمامًا، ثمّ في البيض، ثمّ في البقسماط، مع مراعاة أن تُغطى الكرات تمامًا في كلّ مرّة، والتخلص من الدقيق والبقسماط الزائد في كلّ مرّة.
- تُحمر في الزيت الساخن حتى تُصبح ذهبية اللون، وتُرفع على منشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد.
- تُقدّم صلصات مختلفة مثل الكاتشاب.