أصابع الكوسا المقرمشة



المقادير: تكفي لشخص واحد

مدة التحضير: 45 دقيقة

المقادير:

الكوسا: 1 حبة (متوسطة الحجم)

الخبز: كوب ونصف (قطع خبز محمصة)

جبنة بارميزان: كوبان (كلّ كوب منفصل)

بياض البيض: 1 حبة

لبن: نصف كوب (125 مل، خالي الدسم)

أوراق الريحان: نصف حزمة (طازجة)

المايونيز: 3 ملاعق كبيرة (خفيف)

الـثوم: فص (مقشر)

فلفل أسود: نصف ملعقة صغيرة (مطحون خشن)

طريقة الـتحضير:

1- يُسخن الفرن إلى 230 درجة وتعد صينية خبز بورق الخبز.

2- تقطع أطراف الكوسا ويتخلص منها ومن ثمّ تقطع من النصف على شكل أصابع.

3- يطحن الخبز المحمص بشكل ناعم.

4- يبشر جبن البارميزان.

5- يوضع الخبز المحمص المطحون ونصف كمية جبن البارميزان في صينية الخبز وتخلط جيّداً.

6- يخفق بياض البيض في وعاء جيّداً وتتم إضافة الكوسا وتمزج بلطف حتى تغلفها جيّداً. تغمس الكوسا في خليط الخبز، ويضغط عليها بقوّة لتتغلف وتوزّع في طبقة واحدة على ورقة الخبز. تخبز 14-16 دقيقة أو حتى تصبح هشة.

7- وفي الوقت نفسه، لصنع الغموس، يخلط ما تبقى من جبن البارميزان واللبن والريحان والمايونيز والثوم والفلفل الأسود في وعاء معالج الطعام حتى تخلط بشكل جيّد. تخرج الكوسا من الفرن إلى سلك التبريد وتقدّم الكوسا مع الغموس.