

McCain

غولدن
لونجز

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

لـودد فرايز بالبيكون والهالابينو

طريقة التحضير

- 1 نقلي البطاطس حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، ثم نضعها في طبق التقديم أو صينية قابلة للفرن.
- 2 نضع كمية وفيرة من الجبنة المبشورة فوق البطاطس.
- 3 نضيف البيكون المقرمش فوق الجبنة.
- 4 نضع شرائح الهالابينو فوقها.
- 5 نضع الصينية داخل الفرن لمدة 5 دقائق فقط حتى تذوب الجبنة.
- 6 خلال ذلك، يتم خلط جميع مكونات صلصة التاوزند آيلاند في وعاء صغير.
- 7 بعد خروج البطاطس من الفرن، يتم سكب الصلصة فوقها مباشرة.
- 8 **للتزيين:** بقدونس أو البصل الأخضر وتقدم ساخنة.

طريقة تحضير صلصة تاوزند آيلاند

- 1 4 ملاعق كبيرة مايونيز.
- 2 ملعقة كبيرة كاتشب.
- 3 ملعقة صغيرة خل.
- 4 نصف ملعقة صغيرة سكر.
- 5 رشة فلفل أسود.
- 6 خيار مخلل مفروم ناعم (اختياري).

المكونات

- بطاطس من ماكين.
- شرائح بيكون مقرمشة ومفتتة.
- شرائح هالابينو (طازج أو مخلل).
- جبنة شيدر مبشورة أو أي مزيج جبن يذوب.
- بقدونس مفروم (اختياري).

