

MIRATORG

فيل
دمبلينج

وقت الطهي
35 دقيقة

يكفي لـ
3 أشخاص

الشيش برك فطائر "دمبلينج" لحم العجل العروز

المكونات

- كيس Miratorg Veal Dumplings.
- 2 كوب لبن زبادي.
- ملعقة كبيرة نشا.
- كوب ماء.
- 2 فص ثوم مهروس.
- ملح حسب الرغبة.
- صنوبر أو لوز محمص (اختياري).

طريقة التحضير

1 سلق الدمبلينج:

نغلي ماء مع رشّة ملح.
نضيف الدمبلينج ونسلقها حتى تطفو على السطح
(حوالي 5-7 دقائق).
نصفيها ونتركها جانباً.

2 تحضير اللبن:

نخلط اللبن والنشا والماء جيداً حتى يذوب.
نضع الخليط على نار متوسطة مع التحريك المستمر.
عندما يبدأ بالغليان ويتماسك، نضيف الملح حسب
الرغبة.

3 إضافة الدمبلينج:

نضيف الدمبلينج المسلوقة إلى اللبن.
نتركها تغلي مع اللبن 5-10 دقائق على نار هادئة.



MIRATORG