

زمن التحضير : 20 دقيقة

المقادير:

1 كيس كبير من رقائق بطاطس شيبس

100 جرام جبن ريكفور

100 جرام كريمة.

1/4 كوب لبن (يفضل خالي الدسم)

فلفل أسود

حفنة من البصل الأخضر (المقطع – اختياري) .

طريقة التحضير :

- 1-** يخلط كل من جبن الريكفور والكريمة واللبن في قدر صغير ثم يوضع على نار هادئة لمدة عشرة دقائق أو حتى يذوب الجبن ويكتسب الخليط قواما قشديا .
- 2-** في الوقت نفسه ، يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 180 ثم يوضع في صينية مسطحة ورق الزبدة وتفرد شرائح البطاطس عليه .
- 3-** فور أن تجهز الجبن، يسكب الخليط ببطء بالتساوي على البطاطس. يوزع الفلفل الأخضر في حال استخدامه.
- 4-** يوضع في الفرن لمدة 10 دقائق (مع التحقق من عدم احتراق شرائح البطاطس). يرش بعض الفلفل الأسود الطازج فور خروجها من الفرن وتقدم.