

## فريتاتا الجبن و البقدونس

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min  
المكونات:

- 125 جرام من الزبدة, مقسمة الى 45 جرام و 80 جرام
- 2 كوب من البطاطس المهقطة الى مكعبات
- 8 بيضات
- 300 جرام من جبن الطيب ( أو الريكوتتا )
- 300 جرام من جبن الشيدر
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 3/4 كوب من البقدونس المهقطع
- 3/1 كوب من الطحين
- 3/4 ملعقة صغيرة من بودرة الخبز

### الخطوات:

1. يسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350ف أو 160س.
2. نذوب 45 جرام من الزبدة في مقلاة قابلة للاستخدام بالفرن حجمها 10 إنش على درجة حرارة متوسطة. ثم نضيف البطاطس و نقلبها لمدة 15 دقيقة حتى تستوي من الداخل.
3. وفي مقلاة صغيرة منفصلة, نذوب الـ 80 جرام الأخرى من الزبدة.
4. وفي وعاء كبير نخفق البيض, ثم نضيف الجبن, الزبدة المذابة, الملح, الفلفل, والبقدونس. ثم نقوم برش الطحين و صودا الخبز و نقلبهم في مزيج البيض.
5. نسكب مزيج البيض على البطاطس و نقلل المقلاة الي الفرن. ثم نخبز الفريتاتا حتي تصبح ذهبية و منتفخة لمدة من 50 دقيقة الى ساعة.