

אטריות בצורת קונכיות ממולאות / אלבז דינה

חבילת אטריות בצורת קונכיות

לפרק כל קונכיה ל-2

להכין בלילה ולטבול כל קונכיה בבליילה ולהניח בסיר שטוח רחב.

להכנת הלילה:

לטרופ 1 ביצה.

1 1/2 כוסות מים

1 1/2 כף מרק פטריות

3 כפות שמן

מלח

פלפל שחור

להכנת המילוי:

4-5 פרוסות חזה עוף לטבל במעט פלפל אדום, מלח, פלפל שחור וקצת כמון, 2 כפות שמן לטגן משני הצדדים, לקרר ולחתוך לחתיכות קטנות.

לטגן 1 בצל גדול או 2 בינוניים, להוסיף פטריות מקופסא או פטריות טריות, לטגן מעט, להוסיף מלח, פלפל שחור, 1 כף גדושה אבקת מרק פטריות, 3/4 כוס מים, להוסיף חתיכות העוף, 1 כוס קשיו קלוי מלוח קצוץ לחתיכות גסות. למלא בקונכיות הרטובות בסיר.

לרוטב והמילוי להוסיף 1 1/2 עד 2 כוסות מים + 1 כף מרק פטריות ולשפוך על ובין הקונכיות, לבשל חצי שעה ולהוסיף מים במידת הצורך.