طرز تهیه توپک ژامبون با چدار فینگرفودی متنوع



در این مطلب روش تهیه توپک ژامبون با چدار آموزش داده شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، توپک ژامبون با چدار یک فینگرفود مناسب دورهمی‌های خانوادگی است.

مواد لازم

ژامبون: ۳ ورق

سیب زمینی: ۲ عدد متوسط

پیازچه: ۴ عدد

نمک، فلفل، آویشن: مقداری

پنیر چدار و پیتزا: برای پر کردن داخل توپک

پودر سوخاری: ۲۰۰ گرم

تخم مرغ: ۲ عدد

طرز تهیه

سیب زمینی را آب‌پز یا تنوری کنید و بعد از پخت با رنده درشت رنده کنید.

ژامبون را خرد کنید و همراه با مقداری پیازچه خرد شده، ادویه‌جات و کمی پنیر چدار به سیب زمینی اضافه کنید و همه مواد را با هم مخلوط کنید.

ترکیب تهیه شده را نیم ساعت در یخچال بگذارید تا استراحت کند و آماده فرم گرفتن شود.

مواد را پس از نیم ساعت از یخچال بیرون بیاورید و به اندازه یک گردو گرد کنید. با انگشت سوراخی در گلوله مواد ایجاد کنید و مقداری پنیر چدار رنده شده و پنیر پیتزا در آن قرار دهید و دوباره گلوله سیب‌زمینی را گرد کنید.

توپک‌های آماده شده را ابتدا در تخم‌مرغ بزنید و سپس در پودر سوخاری بغلطانید.

زمانی که همه توپک‌ها آماده شدند، آن‌ها را در روغن شناور با شعله متوسط برای ۳ تا ۵ دقیقه سرخ کنید و پس از طلایی شدن پودر سوخاری رویشان، از روغن خارج کنید.

این غذا را به صورت گرم سرو و آن را با سس دلخواهتان میل کنید.

سرویس خبری: آشپزی