

烤羊肉乳酪焗飯 阿爾巴尼亞



ALB

IME | 真福盧華會省

首次慈幼會活動地區 | 1992 Shkodra 國家主保聖人 | ?



預備時間
30 分鐘



烹調時間
40 小時



合共需時
1 小時 10 分鐘



材料 (2 人份)

- 350g 羊肉
- 75g 牛油
- 2 隻蛋
- 600ml 乳酪
- 1.5 湯匙麵粉
- 白飯
- 鹽
- 胡椒

地方介紹

- 慈幼會會士出現於首都地拉那、斯庫台 (Shkodra) 和盧什尼。1940 年首次出現在南斯拉夫附屬地區的烏羅舍瓦茨。慈幼會的活動在今日的阿爾巴尼亞，於 1991 年的暑期開始，有來自 IME 會省的青年到來參與，並成立了第一個社團

作法

1. 先準備肉類，徹底洗淨後切小塊，用油掃把肉件掃上牛油，加入鹽及一小杯清水
2. 放入焗爐焗至金黃，取出，把盤裡的肉汁倒出待用
3. 準備醬汁，把牛油加熱成液體，加入麵粉攪拌至淺啡色，加入肉汁繼續攪拌以免結塊。煮至濃郁熄火待涼
4. 攪拌雞蛋成蛋醬，加入鹽、少許牛油、胡椒、乳酪攪拌，再加入醬汁攪拌均勻
5. 在羊肉盤裡加入白飯，攪拌鋪平在盤上，淋上醬汁，在上面加少許牛油片，放回焗爐用 200 度焗 30 分鐘至表面金黃色

好胃口!