

# هناكل إليه النهارده : أرز بالدجاج والخضار على الطريقة الإسبانية



الأحد 26 مارس 2017 10:03 م

## المقادير

- 4 شريحة فخذ دجاج مخلي مقطعة قطع 4 سم
- 3 كوب مرقة دجاج
- 2 كوب أرز أبيض مصري
- 1 كوب بسلة
- 1/4 كوب بقادونس طازج مفروم
- 1 ثمرة بصل أحمر متوسطة مفرومة
- 1 ثمرة فلفل رومي أحمر متوسطة مقطعة صغير
- 2 ملعقة كبيرة ماء مغلي
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 1/2 ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة زعفران (إن توفر)

## طريقة التحضير

يوضع الزعفران في طبق ثم يضاف إليه الماء المغلي و يترك لمدة 5 دقائق .  
وفي هذه الأثناء يسخن الزيت في إناء كبير على نار عالية و يطهى فيه الدجاج حتى يحمر .  
ثم يضاف الفلفل و البابريكا و الأرز و يقلب جيداً ثم يضاف خليط الزعفران و المرقة و يترك ليغلي ثم نخفض الحرارة و يترك على نار خفيفة و يغطي و يقلب من آن لأخر لمدة 15-18 دقيقة أو حتى يلين الأرز ثم يضاف إليه البسلة و البقادونس و يتبل بالملح و الفلفل و يقلب المزيج حتى يتجانس .