

هناكل إيه النهارده : صدور الدجاج بالروزماري



السبت 22 أبريل 2017 02:04 م

المقادير

- 4 صدور دجاج
- 4 ملعقة كبيرة روز ماري "أكليل الجبل" مفروم
- نصف كوب عصير بصل
- نصف كوب عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
- زيت

طريقة التحضير

- تغسل صدور الدجاج جيداً، وتترك لتتخلص من الماء الزائد
- يوضع عصير الليمون في وعاء، ويضاف إليه عصير البصل والروزماري، ويخلط جيداً
- يتبل الخليط بالملح والفلفل والاسود والثوم البودرة، وتخلط مرة أخرى
- تدعك صدور الدجاج في التتبيلة، وتترك بها لمدة ساعة
- يوضع قليل من الزيت في مقلاة على النار حتى يسخن
- توضع قطع الدجاج في المقلاة بدون إضافة التتبيلة
- تقلب الدجاج حتى تحمر، ثم تضاف التتبيلة، وتقلب جيداً
- تغطى، وتترك على نار هادئة حتى تنضج، يمكن إضافة نصف كوب ماء على مرتين حتى تنضج بشكل أفضل
- ترفع من على النار، وتوضع في الطبق