

هناكل إيه النهارده : صدور الدجاج بالليمون



الخميس 27 أبريل 2017 04:04 م

المقادير

- 4 قطع صدور دجاج مخلية
- 1 كوب زيت زيتون
- 1 ليمونة معصورة
- 2 ملعقة صغيرة ثوم مهروس
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون
- 1/3 ملعقة صغيرة بابريكا

طريقة التحضير

في بولة كبيرة الحجم اخفقي الزيت و الليمون و الثوم و الملح و الفلفل و البابريكا و قلبي جيدا لمدة 30 ثانية
ضعي صدور الدجاج في مزيج زيت الزيتون و التوابل و قلبي جيدا حتى تتبل الصدور جيدا ثم ضغطيها و ضعها في الثلاجة طوال الليل
سخني الجريل على درجة حرارة متوسطة ثم ضعي عليها القليل من الزيت
ضعي قطع الدجاج على الجريل و قلبها حتى الشواء ثم ضعها في أطباق التقديم
قدمي صدور الدجاج المشوية بالليمون و البابريكا ساخنة مع الأرز و السلطة