



دجاج مشوي بالليمون و الزعتر

زمن التحضير : 75 دقيقة

المقادير:

- دجاجة كبيرة
- 3 ملاعق زيت زيتون
- بصلة كبيرة (عصير البصلة فقط)
- ملعقة كبيرة مسطردة
- ملعقة كبيرة زعتر مجفف
- 3 ليمونات كبيرة (عصير الليمون فقط)
- ملعقة كبيرة خل
- ملعقة كبيرة عسل
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود تم طحنه حديثاً
- 3 فص ثوم مفروم

طريقة التحضير

- 1- في وعاء أو كيس قم بخلط مكونات التتبيلة جميعاً.
- 2- قم بفرك الدجاجة من الداخل و الخارج بالخليط ثم قم بتغطيتها و وضعها في الثلاجة لمدة ساعتين و لنتيجة أفضل أتركها ليلة كاملة.
- 3- إذا كان الشوي رأسي ، قم بوضع الدجاجة في المشواه مع وضع قليلاً من الماء في الصينية الموجودة بالأسفل حتى لا تحترق المرققة التي سوف تسقط أثناء الشوي.
- 4- قم بوضع الدجاجة في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة 180 لمدة حوالي ساعة أو 75 دقيقة (على حسب حجم الدجاجة) أو قم بشويها على المشواه التقليدية. عند الشواء أحرص على أن تكون الطبقة الخارجية ذات لون بني جميل و أن تكون اللحم من الداخل بيضاء و طرية.

5- قم بتفقد الدجاجة مرتين أو ثلاثة أثناء الشوي و أضف من مرقة الدجاج المتساقطه على الدجاج.

6- قم بتقديم مرقة الدجاج التي تجمعت في صينية المشواه في وعاء منفصل لمنح خيار إضافته على الدجاج أو استمتع بمذاق الدجاجة دون دهون إضافية

نصائح مميزة

يمكنك شوي الدجاجة في صينية فرن أو ببيركس مع إضافة القليل من البطاطس و الجزر حولها.