



شرائح صدور الدجاج الطرية واللينة

المقادير:

- 4 صدور دجاج متوسطة
- ملعقة كبيرة أوريجانو/ زعتر
- ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- ملح وفلفل (حسب المذاق)
- نقطة زيت زيتون
- ليمونة بلدي صغيرة (اختياري)

طريقة التحضير :

1. تفرش قطعة كبيرة من الورق الزبدة على طاولة المطبخ ترتب شرائح الدجاج على نص واحد من الورقة وتتبل بالزعتر وبودرة الثوم والملح والفلفل.
2. يُلف النص الآخر لورق الزبدة على الدجاج تستخدم النشابة أو مطرقة اللحوم (أو حتى المقلاة) لطرق الدجاج حتى يكون الجزء الأكثر سمكاً من الشرائح والصدر بأكمله أقل من 1 سم . (يمكنك لف الدجاج في الورق وتركه منقوعاً في الخل في الثلاجة حتى وقت الطهي أو البدء في طهيه في الحال).
3. يسخن القليل من زيت الزيتون في صينية أو مقلاة ويطهي الدجاج لدقائق معدودة على كلا الجانبين حتى يصبح لونه ذهبي و تنضج ويمكن عصر القليل من عصير الليمون على الدجاج للمزيد من الطعم وتقديم مباشرة.