



الدجاج مع الفطر والبروكلي

زمن التحضير: 30 دقيقة

المقادير:

- 500 جرام صدور الدجاج (شرائح مقطعة بالطول)
- بصلة كبيرة حمراء (مقسمة ومقطعة إلى شرائح)
- 2 فص ثوم (مفروم)
- 250 جرام عش الغراب/ المشروم (مقطع إلى شرائح)
- 250 جرام بروكلي (مقطع إلى زهيرات صغيرة)
- ملعقة صغيرة زعتر (يفضل أن يكون طازجاً)
- 1/2 كوب كريمة طهني

طريقة التحضير :

1. يوضع زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة ثم يضاف البصل والثوم.
2. عندما يبدأ البصل في تغير لونه، تضاف زهور البروكلي والدجاج المقطع. يُقلب للتأكد من تغطيته بالزيت وتحميره قليلاً في المقلاة.
3. بمجرد طهي السطح الخارجي للدجاج و تغير لونه الي الذهبي، يضاف الفطر ثم كريمة الطهني ثم تُغطى المقلاة مع خفض الحرارة للسماح بطهي كل المكونات. يطهي لمدة 10 دقائق حتى يصبح البروكلي طرياً ويُطهى الدجاج من الداخل.
4. يضاف الزعتر عند الإنتهاء من عملية الطهي وقبل إغلاق الحرارة عن المقلاة.