



فيليه الدجاج بالروزماري والخل البلسمي

من التحضير: 15 دقيقة

المقادير:

- 500 جرام صدور فيليه الدجاج
- التتبيلة:
- ملعقتين صغيرتين زيت زيتون
- ملعقة صغيرة خل بلسمي
- 2 فص ثوم كبير (مفروم)
- ليمونة بلدي كبيرة
- 1 غصن إكليل الجبل/روزماري (بدون الساق)
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

1. تُقطع صدور فيليه الدجاج إلى شرائح كبيرة سميكة (للتبيلها بشكل أفضل وطهيها أسرع).
2. تُخلط مقادير التتبيلة وتُغمس شرائح الدجاج وتقلب فيها (تتبيل شرائح الدجاج في التتبيلة باستخدام كيس نظيف يحافظ على يديك نظيفة).
3. يُترك الدجاج في الكيس ويوضع في الثلاجة حتى موعد الطهي.
4. يُطهى الدجاج قبل التقديم بعشر دقائق من كل الجوانب في مقلاة ساخنة حتى يتحول لونه إلى اللون الذهبي وينضج من الداخل.