



الدجاج بالزبدة والليمون

زمن التحضير : 45 دقيقة

المقادير:

- 3 صدور فيليه دجاج كبيرة
- ملعقة صغيرة من البابريكا / فلفل أحمر
- 1 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 كوب مرقة دجاج
- 3/4 كوب كريمة طهي
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة (مفرومة طازجة)
- 1 ملعقة كبيرة دقيق
- 3 فص ثوم (مفروم)
- 3 حبات ليمون بلدي (عصير)
- ملح و فلفل (حسب الذوق)

طريقة التحضير :

- 1- تقطع صدور الدجاج بالطول..
- 2- نرش الملح والفلفل والفلفل الأحمر ومسحوق الثوم على الدجاج وتتبيل جيدًا.
- 3- تذوب ملعقتان من الزبدة في مقلاة وتقلي صدور الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون. من جميع الجهات (ليس من الضرورة طهيها بشكل كامل). ثم توضع جانبًا.
- 4- تضاف الزبدة المتبقية إلى المقلاة ويلها الثوم المفروم. وبعد دقيقة واحدة نضيف عصير الليمون، ومرق الدجاج، وكريمة الطبخ والكزبرة والدقيق. يقلب الخليط جيدًا.
- 5- عند بدء غليان الصلصة، نخفض درجة الحرارة ويترك الخليط على نار هادئة لبضع دقائق.

-6 نسخن الفرن حتى 200 درجة مئوية.

-7 نعيد الدجاج إلى المقلاة ويخبز في الفرن لمدة 20-25 دقيقة (حتى ينضج). يقدم دافئاً.