



الدجاج المشوي المتبل بالزعر مع البطاطس

زمن التحضير : 120 دقيقة

المقادير:

دجاجة متوسطة (حوالي 1.2 كجم- مفتوحة)

2 بصلة كبيرة (مقطعة إلى شرائح عريضة)

4 حبات بطاطس كبيرة (مقطعة إلى أصابع سميكة)

2 حبة طماطم متوسطة الحجم (مقطعة إلى شرائح)

1/2 ملعقة صغيرة بودرة ثوم

4 ملاعق صغيرة زعتر

4 حبهان

2 ورقة لاورا متوسطة

5 ملاعق كبيرة كاتشب

4 ملاعق كبيرة زيت زيتون

1/4 كوب ماء

ملح و فلفل (حسب الذوق)

طريقة التحضير :

- 1-** توضع أصابع البطاطس في طبق الفرن. نرش عليها بودرة الثوم والملح والفلفل، وملعقتين من الزعتر ورشة زيت زيتون. وتخلط جيداً. نضيف أوراق اللاورا والحبهان. نضع نصف كمية الطماطم وشرائح البصل فوقها.
- 2-** ونضغط على الدجاجة الممددة بنصفها على الطبق. لجعلها أكبر ما يمكن حتى يكون الطهي متساوياً لكافة أجزئها. نفرك الدجاجة من جميع الجهات. بملعقتي زعتر وملح وفلفل وزيت زيتون وملعقتين من الكاتشاب
- 3-** توضع الدجاجة بعد التتبيل على البطاطس، وتوضع الكمية المتبقية من الطماطم والبصل فوقها. يرش بعض الزعتر وزيت الزيتون والكاتشاب.

-4 لمساعدة البطاطس على النضج، نقوم بإضافة 1/4 كوب من الماء..

-5 توضع في الفرن على درجة حرارة 200 مئوية وتغطى لمدة 45 دقيقة. ثم نزيل الغطاء عنها وتطهى لمدة 30 دقيقة أخرى. قد تختلف الأفران من منزل لآخر لذلك علينا التأكد من نضج الدجاجة وأن تكون البطاطس لينة ومطهية جيداً قبل التقديم.