

# هناكل إليه النهارده : صدور الدجاج المحشية بالخضار



الخميس 9 مارس 2017 03:03 م

## المقادير

4 صدور دجاج  
ملح  
فلفل أسود  
زيت  
خييط مطبخ

## الحشو:

1 كوب مشروم شرائح  
1 حبة فلفل أحمر مقطع  
1 حبة بصل مفروم  
زيت

## طريقة التحضير

تفتح صدور الدجاج مثل الساندويتش، وتدق بمطرقة اللحم  
تتبيل بالملح والفلفل الأسود من الجانبين  
يوضع قليل من الزيت في مقلاة على النار، ويضاف إليه البصل  
يقلب البصل جيداً حتى يذبل، ثم يضاف إليه المشروم والفلفل  
يقلب جيداً حتى يتشوح، ويتبل بالملح والفلفل الأسود  
يرفع جانباً ليهدأ، ثم يوضع مقدار معلقتين كبيرتين من الخليط في صدر الدجاج  
يلف جيداً، ويربط بخييط المطبخ، وتكرر العملية حتى إنتهاء الكمية  
يوضع الزيت في مقلاة على النار، وتوضع فيها صدور الدجاج  
تقلب على الجوانب حتى تحمر، ثم يضاف إليه قليل من الماء  
تغطى، وتترك على نار هادئة حتى تنضج  
ترفع من على النار، وتوضع في الطبق  
تقدم ساخنة مع الخضار السوتيه