



شرائح الدجاج مع صلصة الكبر

زمن التحضير : 15 دقيقة

المقادير:

- 3 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة زيت (اختياري)
- 1 كجم صدور فيليه الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة بودرة ثوم
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- بعض الشبث (حسب الرغبة - مفروم ناعم)
- 1 كوب كريمة طهي
- علبة حب الكبر (أو حسب الذوق)
- ملح وفلفل

طريقة التحضير :

- 1-** تنظيف صدور الدجاج وتجفف بمنشفة ورقية.
- 2-** تتبل صدور الدجاج ببودرة الثوم وعصير الليمون والشبث المفروم والملح والفلفل. يترك الدجاج ليتبل لمدة ساعة واحدة على الأقل. في الثلاجة.
- 3-** في مقلاة ساخنة، نضيف ملعقتي الزبدة والزيت يشوى الدجاج في مقلاة ساخنة على كلا الجانبين حتى يكتسب اللون البني الذهبي (2-3 دقائق على كل جانب). يرفع من المقلاة ويوضع جانباً.
- 4-** في نفس المقلاة، تذوب بقية الزبدة. ونضيف نبات الكبر دون الماء المرافق له.
- 5-** بينما ينضج الكبر، نقوم بتجميع ما تبقى من شواء الدجاج العالق في المقلاة باستخدام ملعقة خشبية ونضيف كريمة الطهي. نتركه لينضج على حرارة متوسطة/ منخفضة
- 6-** نضيف صدور الدجاج مرة أخرى إلى المقلاة ، ونغطيها وندعها. لمدة 2-3 دقائق. أخرى. نقدم الطبق ساخناً مع الأرز البسمتي.