

دجاج البرمیزان والحبق

المقادیر:

- 3 فصوص من الثوم مقشّرة
- ربع باقة من أوراق البقدونس
- نصف باقة من أوراق الحبق
- 500 غرام من صدور الدجاج، مدقوقة
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- ملاعق طعام من جبنة «برمیزان»

مقادیر الصلصة:

- ملعقتا طعام من الخردل الأصفر
- ملعقتا طعام من صلصة الصويا لایت
- ملعقة صغيرة من الملح
- رشّة من البهار الأبيض

طريقة التحضير:

- يوضع الثوم، البقدونس والحبق في الخلاط الكهربائي، وتُهرس هذه المقادیر حتى تصبح ناعمة
 - تقطّع صدور الدجاج إلى قطع ثلاث متساوية
 - يُحمي الزيت في وعاء كبير غير لاصق، تُضاف إليه قطع الدجاج.
 - يُغطّى الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق، ثم تُقلب قطع الدجاج على الوجه الآخر وتُغطى بمزيج الحبق و«البرمیزان».
 - يُغطّى الوعاء من جديد ويترك لمدة 10 دقائق أو حتى ينضج.
- لإعداد الصلصة: تُخلط مقادیر الصلصة في وعاء، تُضاف الى الدجاج وتترك على النار لمدة دقيقة

الف صحة!