

# دجاج بالصلصة الحارة

## المقادير:

- 4 قطع صدر دجاج
- 2 ملعقة كبيرة بابريكا مطحونة
- 2 ملعقة كبيرة بودرة الثوم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة بودرة البصل
- 1 ملعقة كبيرة أعشاب مجففة
- 1 ملعقة صغيرة شطة
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود

## طريقة التحضير:

1. في وعاء، تخلط البابريكا مع بودرة الثوم وبودرة البصل والملح والأعشاب والشطة والفلفل الأسود لتمتزج المكونات.
2. تسخن شواية على حرارة متوسطة وتتبّل قطع الدجاج بمزيج البهارات.
3. تدهن الشواية بالزيت وتشوى قطع الدجاج من الجهتين حتى تنضج.
4. يقدم الطبق ساخنًا الى جانب السلطة.