

دجاج بالفطر

المقادير:

- 115 غ صدر دجاج
- 2 ملاعق صغيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 3 ملاعق كبيرة ونصف من الخل
- 2 ملاعق صغيرة خردل
- 3 فصوص ثوم مفروم
- ثلثين الكوب مرق الدجاج
- 1 بصلة كبيرة مفرومة
- 2 أكواب من الفطر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة أعشاب وتوابل متنوعة
- الملح والفلفل الأسود المطحون حسب الرغبة
- 2 شرائح من جبن البارميزان
- 1 كوب من صلصة اللبن

طريقة التحضير

- سخني زيت الزيتون والزبدة في مقلاة غير لاصقة وكبيرة على نار متوسطة.
- امزجي في وعاء حوالي 2 ملعقة ونصف من الخل مع الخردل والثوم، وحركي المزيج.
- ضعي صدور الدجاج المقطعة لمكعبات في الخليط حتى تتغمس تماماً.
- انقلي الدجاج المغمس بالخردل إلى المقلاة، وحركيه بين الحين والآخر، حتى يصبح الدجاج وردياً، أو لمدة 5-8 دقائق لكل جانب، ثم اتركيه جانباً مغطى ليبقى دافئاً.
- سبي ثلث الكوب من مرق الدجاج في مقلاة منفصلة، واطبخي فيه البصل والفطر لحوالي 5 دقائق.
- اضيفي ثلث الكوب من مرق الدجاج مرة أخرى، وضعي الأعشاب والتوابل المتنوعة، وملعقة صغيرة ونصف من الخل.
- اتركيه على النار حتى يصبح الفطر ناضجاً، لحوالي 5 دقائق.
- رشي جبن البارميزان فوق قطع الدجاج، واطهيه من جديد على نار خفيفة حتى يذوب الجبن. ضعي الفطر مع قطع الدجاج في صحن التقديم وقدمها إلى جانب صلصة اللبن أو ضعي صلصة اللبن

فوقها مع الملح والفلفل الأسود.

الف صحة!