دجاج بصلصة الفطر

المقادير:

- 6 صدر دجاج، مقطع الى أنصاف
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ليمون
- ¼ كوب زبدة
- 3 كوب فطر، مقطع الى شارئح
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- ½ كوب مرق دجاج
- 1 ملعقة كبيرة بقدونس، مفروم

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 200.
2. تدهن صينية الفرن بالقليل من زيت الزيتون.
3. يوضع الدجاج في الصينية وتدهن بالزين ثم يضاف عصير ½ حبة الليمون ويقطع الباقي الى شرائح وتوزع فوق الدجاج.
4. تدخل الصينية الى الفرن لحوالي 45 دقيقة حتى يتحمر الدجاج.
5. في مقلاة، تسخن الزبدة على نار متوسطة ثم يضاف الفطر ويطهى لحوالي 5 دقائق ثم يضاف الطحين مع التحريك.
6. تضاف المرقة وتحرك المكونات حتى يصبح المزيج سميك ومتماسك ثم تخفف النار مع التحريك لتصبح الصلصة كريمية ثم يوزع البقدونس فوقها.
7. يوضع الدجاج في طبق للتقديم وتوزع صلصة الفطر عليه ويقدم على الفور.