

دجاج محشي بالسبانخ

المقادير :

- حزمة صغيرة من السبانخ
- 3 ملاعق جبنة طرية
- 3 ملاعق كبيرة من جبنة الشيدر المبروشة
- 2 ملعقتين طعام من الثوم المفروم
- رشة ملح، فلفل أسود
- زيت زيتون

طريقة التحضير :

- اغسل أوراق السبانخ ثم قطعها، في قدر سخن ملعقة من زيت الزيتون وضع أوراق السبانخ وقلبها قليلا على نار هادئة لمدة 5 دقائق. بعد ذلك اتركها تبرد.
- قم بفتح صدر الدجاج بواسطة سكين حاد واتركه جانبا، بعد أن تبرد أوراق السبانخ اضيف إليها الجبنة الطرية، جبنة الشيدر، الثوم، ملح، فلفل أسود واخلط حتى تمتزج هذه المقادير مع بعضها.
- قم بحشو صدر الدجاج بحشوة السبانخ بحيث تضع الحشوة على طرف صدر الدجاج المفتوح ثم لفه، اغلق الفتوحات المتبقية بأعواد خشبية.
- سخن ملعقتين من زيت الزيتون وضع صدر الدجاج المحشي واتركه يتحمر من الجهتين ومن الجوانب كذلك، ثم ضع كوب من الماء ونترك القدر على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
- بعد ذلك، اضيف ملعقة من الجبنة الطرية إلى ما تبقى من المرق وأتركها حتى تبدأ في الغليان.
- ضع صدر الدجاج محشي بالسبانخ في طبق التقديم مع الصلصة وقدمه ساخنا مع الأرز الأصفر أو الأبيض أو مع المعكرونة.

الف صحة!