دجاج مشوي بصلصة الفلفل والليمون

المقادير:

- 4 صدر دجاج، مقطع أنصاف
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بودرة البصل

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350.
2. يوضع الدجاج في طبق للفرن ويدهن بالزيت.
3. يتبل الدجاج بالملح والفلفل الأسود وبودرة البصل والثوم.
4. يضاف القليل من الماء ويغطى بورق القصدير.
5. يدخل الطبق الى الفرن لمدة 30 دقيقة.
6. يزال القصدير ويحمر الوجه.
7. يقدم الدجاج الى جانب السلطة.