

# روستو الدجاج بالبطاطا

المقادير:

- 4 قطع دجاج مقطع
- 3 بطاطا مقشرة
- 2 بصل
- 1 كوب فطر
- 1 كوب لبن
- $\frac{1}{2}$  كوب عصير ليمون حامض
- 1  $\frac{1}{2}$  جزر مقشر
- 2 ملعقتان كبيرتان زبدة
- $\frac{1}{4}$  كوب خل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1 ملعقة صغيرة بهار حلو
- بقدرونس للتزيين
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل
- 1  $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ملح
- 1  $\frac{1}{2}$  كوب ماء

طريقة التحضير:

- تبلي الدجاج بالخل ثم قومي بتقطيع البصل، البطاطس والجزر.
- ارفعي الدجاج من الخل ثم تبليه بالملح والتوابل.
- اخلطي البطاطا، الجزر، البصل والفطر مع بعضهم ثم أضيفي عليهم الزبدة.
- ضعي الخضروات بصينية فرن ثم رشي عليهم الملح واطيفي الدجاج.
- اخلطي اللبن مع عصير الليمون الحامض والماء واسكبي المزيج على الدجاج والخضار.
- غلّفي الصينية بورق الألومنيوم وأدخليها الى الفرن لمدة 25 دقيقة.

الف صحة!