ستيك دجاج بصلصة الكريمة والثوم

المقادير:

- 1 كيلو صدر دجاج، فيليه مدقوق
- 2 ملعقة زيت زيتون
- 1 كوب كريمة
- ½ كوب زيت زيتون
- ½ كوب مرق دجاج
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب إطالية مجففة
- ½ كوب جبن بارميزان، مبشور
- ½ كوب طماطم مجففة

طريقة التحضير:

1. في مقلاة، يسخن الزيت على نار متوسطة ثم يضاف الدجاج ويقبل حتى يتحمر.
2. يرفع الدجاج ويوضع في طبق.
3. توضع الكريمة في المقلاة ويضاق المرق والثوم والجبن والأعشاب وتخلط المكونات جيدًا.
4. يضاف الدجاج والطماطم ويترك المزيج لحوالي 10 دقائق على النار.
5. تصب الصلصة فوق طبق الدجاج ويقدم ساخنًا.