

شيش برك مع صلصة الطماطم

المقادير:

- 125 غ من البصل المقطّع
- 2 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 1 كغ من الطماطم المقطّع إلى مكعبات
- 4 فصوص من الثوم
- 1 كوب من الزعتر الطازج
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
- 2 مكعبات مرقة الدجاج ماجي
- ½ كوب من الماء الساخن
- 500 غ من الشيش برك الجاهز للاستعمال

طريقة التحضير:

- يُسخّن الزيت النباتي في قدر متوسط الحجم ويُقلّى البصل حتى يصبح شفّاف اللون.
- تُضاف الطماطم والثوم المقطّع والفلفل الأبيض ونصف كمية أوراق الزعتر الطازجة، مرقة الدجاج ماجي والماء. تُترك المكوّنات لتغلي، ثم تُحرّك على نار خفيفة لمدة عشرة دقائق.
- في هذه الأثناء، يُطهى الشيش براك في فرن محمّى على 180 درجة مئوية حتى يصبح ذهبي اللون (لحوالي 15 دقيقة).
- يُضاف الشيش براك بهدوء إلى صلصة الطماطم ويُزيّن بأوراق الزعتر الطازجة المتبقية.
- يُقدّم وحده أو يوضع فوق طبقة من الأرز الأبيض.

الف صحة!