

طريقة تحضير الدجاج بالكاري والبصل

المقادير:

- 4 صدور دجاج
- بصل أصفر كبير
- كريم فريش مخفف من الدهون
- بهارات: كاري، كمون، فلفل، ملح، بهار

طريقة التحضير:

- قطعي البصل وضعيها على نار قوية، ثم حركي المزيج واضيفي عليها الكاري والكمون.
- قطعي صدور الدجاج واضفيها في المقلاة، ثم رشي التوابل المتبقية وحركي المزيج جيدا.
- اضيفي ملعقتين كبيرتين من القشطة (كريم فريش) واتركيها على النار حتى تنضج لمدة 5 دقائق.

الف صحة!