طريقة عمل دجاج بالبطاطس والكزبرة

المقادير:

- 4 قطع صدر دجاج، مقطع الى شرائح
- 1 حبة عصير ليمون
- 4 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 4 فص ثوم، مهروس
- 6 حبات بطاطس، مقطعة مكعبات
- ½ كوب كزبرة خضراء، مفرومة
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط عصير الليمون مع الثوم والزيت.
2. يضاف الدجاج وينقع في الوعاء ويدخل الى الثلاجة لحوالي 4 ساعات.
3. في مقلاة واسعة، تسخن ملعقة من زيت الزيتون على نار متوسطة ثم يضاف الدجاج والبطاطس ويتبل بالملح والفلفل والكزبرة وتغطى المقلاة وتطهى المكونات لحوالي 30 دقيقة مع التقليب.
4. يقدم الدجاج ساخناً في طبق للتقديم الى جانب السلطة بحسب الرغبة.