

طريقة عمل دجاج مشوي بصلصة البيستو

المقادير:

- 4 قطع صدر دجاج، مدقوق
- $\frac{1}{2}$ كوب صلصة بيستو
- 3 حبات طماطم، مقطعة شرائح
- $\frac{1}{2}$ كوب جبن موزاريلا، مبشورة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 400.
2. يبطن طبق للفرن بورق الألومنيوم.
3. يتبل الدجاج بصلصة البيستو.
4. يوضع الدجاج في صينية ثم توضع شرائح الطماطم.
5. يدخل الدجاج الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
6. تخرج الصينية من الفرن ثم يوزع الجبن وتدخل للفرن من جديد لحوالي 5 دقائق.
7. يقدم الدجاج ساخناً إلى جانب الأرز أو السلطة.