

# وصفة الدجاج بالعسل

المقادير:

- كوب خردل  $\frac{1}{4}$
- ملعقتان صغيرة بقدونس عسل
- 1 ملعقة صغيرة بقدونس
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة ثوم
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة فلفل
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- 4 شرائح من صدور الدجاج
- 8 شرائح بندورة
- أوراق خس

طريقة التحضير:

- يخلطُ الخردل والعسل والبقدونس والثوم والفلفل والماء جيداً.
- تدهن شرائح الدجاج بهذا الخليط.
- تشوى شرائح الدجاج من 7 - 10 دقائق مع التقليل على كلا الجانبين (أو تشوح فوق نار متوسطة الحرارة) مع دهانها من وقت لآخر بالمتبقى من التتبيلة.
- تقدم الشريحة بعد نضجها مع شرائح البندورة وأوراق الخس.

الف صحة !