أجنحة الدجاج المكسيكية

المقادير:

- 1 كيلو جوانح دجاج
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة أوريغانو مجفف
- 1 ملعقة صغيرة بهارات
- ¼ ملعقة صغيرة بودرة القرفة
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون
- 2 عود بصل أخضر، مفروم
- ¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحونة
- 2 حبة فلفل أخضر حار طازج، مفروم ناعم
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. يخلط البصل والبهارات والأوريغانو والقرفة وجوزة الطيب والقرفة والفلفل والزيت والملح في الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط ناعم ومتجانس.
2. يوضع المزيج في وعاء ويضاف اليه البصل الأخضر ثم تضاف أجنحة الدجاج.
3. تحرك الأجنحة في المزيج جيداً حتى تتمازج المكونات.
4. تترك الأجنحة في الصلصة لمدة 3 ساعات في الثلاجة.
5. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
6. توضع أجنحة الدجاج في صينية وتدخل الى الفرن لمدة 50 دقيقة حتى يطهى الدجاج جيداً .
7. يقدم الطبق ساخناً .
8. يمكن تقديم الطبق الى جانب السلطة أو الأرز.