دجاج بالكاجو

المقادير:

- 4 ملاعق كبيرة صويا صوص
- 4 فصوص ثوم
- 4 ملاعق كبيرة دقيق
- 3 جزر
- 3 ملاعق كبيرة أويستر صوص
- 2 بصل أخضر
- 1 فلفل أحمر حلو
- ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون
- 1 كيلو صدر دجاج
- ملعقة صغيرة سكر
- 1 عدد فلفل أصفر حلو
- ملعقة صغيرة ملح
- 1 كوب كاجو

طريقة التحضير:

- نقطع صدور الدجاج لشرائح صغيرة.
- في طبق نضع شرائح الدجاج ونضيف عليها الصويا صوص و1/2 ملعقة فلفل مطحون و1/2 ملعقة ملح، ثم الدقيق ونقلبها.
- نقلب شرائح الدجاج في الزيت على النار حتى يصبح لونها ذهبيا. نقطع فصوص الثوم والفلفل الحلو والجزر والبصل الأخضر.
- فى وعاء نخلط ملعقة كبيرة زيت ونضيف الثوم ثم شرائح الدجاج المقلية والأويستر صوص والسكر وباقي الملح والفلفل المطحون ثم الكاجو ونقلبهم على النار لمدة 3-4 دقائق.
- نرفع المكونات من على النار ونضيف عليها قطع البصل الأخضر وتوضع في طبق التقديم.

الف صحة!