دجاج بصلصة الطماطم

المقادير:

- 2 ملاعق طعام زيت نباتي
- 1 كغ دجاج
- حبات بصل مفرومة
- فصوص ثوم
- ½ ملعقة صغيرة كركم مطحون
- ½ ملعقة صغيرة فلفل حر
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ½ ملعقة صغيرة هال مطحون
- حبات طماطم مفرومة
- ملعقة طعام معجون الطماطم
- 1 ½ كوب ماء
- عصير حامض
- مكعبات ماجي مرقة اللحم

طريقة التحضير:

- يُحمّى الزيت في مقلاة كبيرة وتُحمّر قطع الدجاج من كلّ الجهات. ثم تُستخرج من المقلاة وتوضع جانباً.
- يُضاف البصل ويُطهى على نارٍ معتدلةٍ لمدّةٍ تتراوح بين 5 و7 دقائق أو إلى أن يصبح لونه بنيّاً ذهبيّاً.
- يُضاف الثوم والتوابل ويُحرّك المزيج لمدّة دقيقة أو دقيقتين.
- تُضاف الطماطم، ومعجون الطماطم، والماء، وعصير الحامض، ومكعّبا مرقة الدجاج ماجي. يُغلى المزيج ويُحرّك ببطء لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.
- تُوضع قطع الدجاج مجدّداً في المقلاة ثم تُغطّى وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدّة 30 دقيقة أو إلى يصبح الدجاج مطهوّاً جيّداً.
- تُقدّم مع الأرز المطهو.

الف صحة!