دجاج بصلصة الفطر

المقادير:

- 4 صدر دجاج، مدقوق
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- ¼ ملعقة صغيرة بابريكا
- 3 فص ثوم، مهروس
- علبة فطر
- 3 ملعقة كبيرة طحين
- 3 كوب حليب سائل
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في مقلاة، يسخن الزيت على نار متوسطة ثم يضاف الثوم ويقلب.
2. يضاف الدجاج ويتبل بالفلفل والملح والبابريكا ويطهى على الجهتين.
3. في قدر، يضاف القليل من الزيت ثم يضاف الفطر والملح والماء ويطهى الفطر لمدة دقيقتين ثم يضاف الطحين مع التحريك ثم يضاف الحليب وتحرك المكونات جيداً على نار هادئة حتى تصبح الصلصة متماسكة.
4. توضع قطع الدجاج في أطباق للتقديم وتضاف الصلصة على الوجة ويقدم الطبق ساخناً.