دجاج مشوي بالفرن

المقادير

- 1 ½ كغ سفينة دجاج
- 100 غ زبدة غير مملحة، مذوّبة
- 2 ليمون
- 2 ملعقة كبيرة زعتر طازج
- ملح وفلفل أسود مطحونٍ
- 2 ثوم مقطعة أنصافاً
- خضراوات متنوعة للشوي مثل الطماطم، البطاطس ، الجزر، البصل الأحمر…

طريقة التحضير:

- يُحمّى الفرن لحرارة 220 درجةٍ مئوية، تُغسل الدجاجة من الداخل والخارج وتُجفف تماماً بواسطة محارم ورقية. توضع الدجاجة في طبق كبير للشوي وتُدهن بالزبدة المذوّبة.
- يُقطّع الليمون أنصافاً وتوضع ليمونة واحدة داخل تجويف الدجاجة. يُعصر الليمون المتبقي ويُسكب العصير فوقٍ الدجاجة المدهونة بالزبدة. يُرش فوقها الزعتر وتُتبّل جيداً مع ملح البحر والفلفل. تُقشّر الخضراوات وتُقطّع لأجزاءٍ متساوية.
- توضع الدجاجة بالفرن وتُطهى لمدة 20 دقيقة، قبل إضافة الخضراوات إلى الوعاء. تُخفف النار إلى حرارة 200 درجة مئوية وتُطهى الدجاجة لمدة 50 – 60 دقيقة إضافية، وتُقلّب الدجاجة مع الخضراوات كل 20 دقيقة للحصول على اللون البنيٍ المتوازي. للتأكّد من أنّ الدجاجة قد أصبحت مطبوخة جيداً ، يُدخل سيخ الشوي داخل القسم السميك من فخذ الدجاجة، حيث يجب أن تكون العُصارة شفافة وليست زهرية اللون
- ترك الدجاجة في مكان دافىء لمدة 10 دقائق قبل التقديم.

الف صحة!