

دجاج مشوي بالكزبرة

المقادير:

- 4 صدر دجاج
- 1 حبة عصير ليمون
- نصف كوب مرق دجاج
- ملعقة صغيرة عسل
- 2 فص ثوم، مهروس
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط مرق الدجاج مع الكزبرة والعسل وعصير الليمون والثوم والملح والفلفل جيداً .
2. يضاف الدجاج الى المزيج ويترك لمدة 30 دقيقة.
3. تسخن الشواية .
4. يشوي الدجاج على الشواية مع التقليب المستمر، حتى ينضج.
5. يقدم الطبق ساخن.
6. يمكنك تقديم الطبق الى جانب الأرز أو السلطة.