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 الأزر أو السلطة.