

دجاج مشوي مع الحليب

المقادير:

- طرف من خلطة شوربة البصل
- 1 كوب دقيق
- 2 بيض
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- 1 كيلو ونصف دجاج مقطع
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدة مذابة

طريقة التحضير:

- حمّي الفرن على درجة حرارة 218 درجة مئوية.
- اخلطي خلطة شوربة البصل مع الدقيق وضعيهم جانباً .
- اخفقي البيض مع الحليب.
- غمسي قطع الدجاج بمزيج البيض ثم غمسيه بمزيج الدقيق، تأكدي من التغطية الكاملة لكل قطعة.
- ضعي قطع الدجاج في صينية فرن ضحلة الجوانب ودعيهم جانباً حتى ينشفوا ويبردوا لمدة 30 دقيقة.
- ادهني سطحهم بالزبدة المذابة ثم اخبريهم بالفرن لمدة 45 دقيقة او حتى ينضج الدجاج.

الف صحة!