

سلطة الدجاج والبطاطا

المقادير:

- 5 بطاطا مسلوقة ومقشرة
- ملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون
- كيلو ونصف صدر دجاج
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة كمون
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- بصلة مفرومة
- نصف كوب بقدرونس مفروم
- نصف كوب زيتون أسود شرائح
- ربع ملعقة صغيرة زنجبيل
- ربع ملعقة صغيرة زعتر مجفف

طريقة التحضير:

1. تقطّع البطاطا مكعبات.
2. يخلط في وعاء عصير الليمون، الكمون، البابريكا، الملح، الفلفل، الزنجبيل، الزعتر الجاف، وزيت الزيتون.
3. تبلّل صدور الدجاج بالخليط وتوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.
4. تشوي الصدور في الفرن.
5. تقطّع صدور الدجاج على شكل مكعبات وتخلط مع البطاطا ويضاف عليها البصل، الزيتون، البقدونس، والقليل من صلصة التتبيلة.

الف صدّة!