

صدر دجاج على الطريقة المغربية

المقادير:

- 4 قطع صدر دجاج
- 2 بصلة
- 1 ملعقة صغيرة كاري
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل احمر حلو
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة، مفرومة
- 1 عصير ليمونة
- 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- رشّة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب خل ابيض
- $\frac{1}{2}$ كوب كراث

طريقة التحضير:

1. في وعاء، ينقع الدجاج في خليط عصير الليمون وزيت الزيتون والخل.
2. في قدر، يقلب البصل مع الكراث والكمون والكاري والفلفل والكزبرة على نار هادئة لينضج البصل ويتبل المزيج بالملح.
3. يشوى الدجاج على شواية كهربائية حتى ينضج ويتحمر.
4. يقدم الدجاج في طبق للتقديم ويزين بصلصة البصل.