طريقة تحضير كرات دجاج بالبرتقال مشوية

وقت الطهي: 45 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 5 أشخاص

المقادير:

- 500 غ دجاج، مفروم
- 2 كوب جزر، مبشور
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 ملعقة كبيرة طحين
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 2 ملعقة كبيرة برش ليمون
- 2 عود بصل اخضر، مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 400.
2. تدهن صينية للفرن بالقليل من الزيت.
3. يخلط الدجاج مع الجزر والبصل ثم يضاف الطحين والزيت والملح والفلفل الاسود وبشر البرتقال وتخلط المكونات جيداً.
4. تشكل كرات متوسطة الحجم من خليط الدجاج وتوضع في الصينية.
5. تدخل الصينية الى الفرن وتشوى لحوالي 30 دقيقة مع التقليب لتتحمر الكرات.
6. تخرج الصينية من الفرن وتقدم كرات دجاج الى جانب الصلصة.