

طريقة عمل لحم عجل مشوي مع الخضار

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: شخص

المقادير:

- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 240 غ لحم عجل
- 2 ورقة غار
- 3 فص ثوم، مهروس
- 3 ملعقة صغيرة صعتر
- رشة ملح
- رشة فلفل اسود
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب مرق دجاج
- 1 حبة فطر
- 3 حبة بصل
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة هليون
- 1 حبة جزر
- 1 حبة بطاطس
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب كريمة الطبخ
- ملح
- فلفل اسود
- رشة جوزة الطيب

طريقة التحضير:

1. لتحضير الصلصة، في قدر مليء بالماء المغلي، يوضع الهليون والجزر حتى النضوج. ثم في قدر ثاني مليء بالماء المغلي تضاف البطاطس حتى تنضج. تهرس البطاطس مع الزبدة وتضاف الكريمة والملح والفلفل الاسود وجوزة الطيب.
2. في مقلاة يسخن زيت الزيتون ويضاف اللحم وورق الغار والصعتر والثوم والمح والفلفل الأسود.

3. تضاف الزبدة والمرق عندما يصبح لون اللحم أحمر ويترك المزيج على النار حتى الغليان.
4. في مقلاة، يسخن القليل من الزيت ويشوى الفطر والبصل.
5. في طبق للتقديم، يوضع اللحم والبطاطس المهروسة والفطر والهيلون ويزين الطبق بالقليل من مرق الدجاج.