

وصفة الدجاج بالعسل

المقادير:

- $\frac{1}{4}$ كوب خردل
- ملعقتان صغيرتان عسل
- 1 ملعقة صغيرة بقدونس
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ثوم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل
- 1 ملعقة صغيرة ماء
- 4 شرائح من صدور الدجاج
- 8 شرائح بندورة
- أوراق خس

طريقة التحضير:

- يخلط الخردل والعسل والبقدونس والثوم والفلفل والماء جيداً .
- تدهن شرائح الدجاج بهذا الخليط.
- تشوى شرائح الدجاج من 7 - 10 دقائق مع التقليب على كلا الجانبين (أو تشوح فوق نار متوسطة الحرارة) مع دهانها من وقت لآخر بالمتبقي من التتبيلة.
- تقدم الشرائح بعد نضجها مع شرائح البندورة وأوراق الخس.

الف صحة!