دجاج بصلصة الفلفل الحار

المقادير:

- 500 غ صدر دجاج، مقطع
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة سمسم
- 2 ملعقة كبيرة كزبرة خضراء، مفرومة
- 1 ملعقة كبيرة نشاء، للصلصة
- ½ كوب عسل، للصلصة
- 2 فص ثوم مهروس، للصلصة
- عصير حبة ليمون، للصلصة
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 1 ملعقة كبيرة خل التفاح، للصلصة
- 1 ملعقة صغيرة زيت السمسم، للصلصة
- 1 حبة فلفل حار مفروم، للصلصة

طريقة التحضير:

1. في مقلاة واسعة، يسخن الزيت على نار متوسطة.
2. يتبل الدجاج بالفلفل والملح ثم يطهى في الزيت لمدة 5 دقائق حتى ينضج.
3. تخلط النشاء مع ملعقة ماء في وعاء صغير وتترك جانباً.
4. في قدر، يخلط العسل مع الثوم وصلصة الصويا والليمون وزيت السمسم وخل التفاح والفلفل وتترك المكونات على نار متوسطة حتى الغليان.
5. تخفف النار ويضاف مزيج النشاء مع التحريك المستمر حتى يتكاثف الخليط.
6. يضاف الدجاج وتحرك المكونات لمدة دقيقتين على نار هادئة.
7. يسكب الدجاج في وعاء واسع للتقديم ويزين بالكزبرة والسمسم.
8. يمكن تقديم الطبق الى جانب الأرز.