# روستو الدجاج مع الخضار

**المقادير:**

- 1 ½ كيلو دجاج
- 3 حبات بطاطا مقطعة
- 3 حبات جزر مقطعة
- 2 حبتان بصل مقطعة
- 1 بصلة متوسطة الحجم مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- رشة فلفل أسود
- رشة بهارات
- ½ ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
- رشة كاري أو كركم
- 2 ملعقتان كبيرتان زبدة
- 2 ملعقتان كبيرتان زيت

**للتقديم:**

- طماطم
- أوراق خس

**طريقة التحضير:**

في وعاء، ضعي التتبيلة (ملح وفلفل وبصل وقرنفل وثوم وبهارات وكاري)ثم قلبي المكونات جيدا، وقسمي التتبيلة نصفين،أحدهما للدجاجة ونصف التتبيلة الآخر للخضار.

تبلي الدجاج جيدا بنصف التتبيلة من الداخل والخارج وضعيها بالبراد ساعتين لتتشرب من التتبيلة جيدا.

ثم تبلي الخضار بنفس الطريقة في وعاء آخر وضعيه بالبراد.

في اناء على النار، ضعي الزبدة والزيت وقلبي الدجاج على الوجهين حتى يصبح لونه ذهبيا.

قلبي الخضارمع التتبيلة في نفس الإناء بعد الدجاج لمدة 5 دقائق وفي نفس المادة الدهنية. ثم ضعيه في صينية فرن ومعه كوب ماء

وعليه الدجاجة وغطي الصينية بورق الفويل.

ضعي الصينية بالفرن لمدة ساعة تقريبا.

إنزعي الفويل عن الدجاجة ثم ضعيها تحت الشواية 3 دقائق لتأخذ لونا ذهبيا.

أتركيها بعد خروجها من الفرن لترتاح 10 دقائق.

قدميها مع الأرز الأبيض وحولها الخضار على طبقة من أوراق الخس وحولها طماطم.

**الف صحة!**