

# طريقة تحضير باستا الدجاج مع الصلصة البيضاء

المقادير:

• 300 غ من صدر الدجاج مقطع إلى شرائح

• حبة بصل

• 4 فصوص من الثوم

• 100 غ كريمة

• 200 غ معكرونة

• ملعقة صغيرة طحين

• 50 غ جبنة بارميزان

طريقة التحضير:

• اسلقي المعكرونة بالماء المملح.

• اطهي البصلة على النار مع الدجاج.

• في وعاء آخر، ضعي الزبدة وقلّبي الثوم على نار هادئة.

• أضيفي القليل من الطحين وقلّبيه جيداً.

• أضيفي الكريمة ثم الجبن المبشور وخفّفي النار.

• عندما تذوب الجبنة ارفعي المقلاة من على النار.

• أضيفي الصلصة إلى المعكرونة واخلطي جيداً ثم أضيفي قطع الدجاج مع البصل المحمر.

الف صحة!