

الدجاج بصلصة الكاري الحارة



المقادير:

- دجاجة كبير "1400 جرام" مسلوقة من قبل متبلّة بالملح والهيل فقط
- كوب مرق دجاج مضاف إليه ملعقة متوسطة من بودرة الكاري الحارة
- ملعقة كبيرة من الزبدة النباتية
- ملعقة متوسطة من الطحين الأبيض
- مكعبات جزر مسلوق
- بصلّة كبيرة بنية

• ملعقة صغيرة سكر بني

• كمون مطحون

• مرامية للتجميل

طريقة التحضير:

تسلق الدجاجة نصف سلق بالطريقة المعروفة، تترك حتى تبرد وتخلو من الجلد فقط، وتقطع إلى قطع متوسطة، تسيح الزبدة ويضاف إليها البصل البني المبشور وملعقة السكر البني والدقيق، تقلب جيداً بمضرب سلك في اتجاه واحد على نار هادئة ثم تضاف قطع الدجاج في "بايركس" طبق فرن ويسكب عليها مرق الدجاج بعد إضافته لخليط البصل البني، يسلق الجزر ويضاف للدجاج، ينثر عليه قليل من الكمون ويوضع في فرن متوسط ليكمل نضجه، يجميل بالمرامية.