

شرائح الدجاج الهشة بالتفاح الأخضر



- المقادير: 800 غرام من صدور الدجاج 300
- غرام من الخس 260 غراماً من التفاح الأخضر 250 غراماً
- من البقلة 300 غرام من الخس الروماني 300 غرام من
- الهليون 300 غرام من الطماطم المجففة 300 غرام من
- الزبدية - للصلصة: 170 غراماً من عصير الليمون الحامض
- 300 غرام من زيت الزيتون 30 غراماً من الخردل
- 250 غراماً من الملح والفلفل - لصدور الدجاج:
- 450 غراماً من الدقيق 80 غراماً من الزبدة 120 غراماً
- من البيض 20 غراماً من الملح والفلفل - طريقة التحضير: 1-
- يخلط البيض مع الزبدة الذائبة والملح والفلفل، ويغمس الدجاج به، ثم بالدقيق، ويقلى.
- 2- تقطع الخضراوات جميعها وتضاف لها الصلصة بعد خلط مكوناتها. 3- يوضع الدجاج
- في وعاء في الفرن لمدة 10 دقائق، ثم يقدم مغطى بالسلطة. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص)