

شائع الدجاج الهشة بالتفاح الأخضر



www.balagh.com

- المقادير:
- 800 غرام من صدور الدجاج · 300
 - 260 غراماً من التفاح الأخضر · 250 غراماً
 - 300 غرام من الخس الروماني · 300 غرام من البقلة ·
 - 300 غرام من الطماطم المجففة · ملح، حسب الذهاب ·
 - 170 غراماً من عصير الليمون الحامض للصلصة · الرغبة -
 - 300 غرام من زيت الزيتون · 30 غراماً من الخردل ·
 - 250 غراماً من الملح والفلفل · لصدر الدجاج: ·
 - 80 غراماً من الزبدة · 450 غراماً من الدقيق · 120 غراماً
 - 20 غراماً من الملح والفلفل · طريقة التحضير: 1- من البيض ·
 - يخلط البيض مع الزبدة الذائبة والملح والفلفل، ويغمس الدجاج به. ثم بالدقيق، ويقلى.
 - 2- تقطع الخضروات جميعها وتصافى لها الصلصة بعد خلط مكوناتها . 3- يوضع الدجاج في وعاء في الفرن لمدة 10 دقائق، ثم يقدّم مفطّئ بال السلطة. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص)