الدجاج بالبشاميل

المقادير:

كيلوغرام صدور دجاج مخلية مقطعة شرائح، خل، بصل مبشور

ملح وفلفل أبيض، جزر حلقات، مكعبات بطاطس

عود كرفس مقطع قطع متوسطة، زيت ذرة

لتر حليب، ملعقتان كبيرتان من الدقيق الأبيض

ملعقتان كبيرتان من الزبدة الطبيعية، جبن شيدر أبيض مبشور خشناً، بقسماط، قطيعات من الزبدة.

الطريقة:

تغسل صدور الدجاج المخلية بالماء والخل ثمّ تشطف تقلب في زيت الذرة مع البصل المبشور حتى يصير لون الدجاج عاجياً، يضاف كوب ماء ويترك حتى ينضج، تسلق الخضراوات، وتضاف للدجاج، تقلب معه ويمكن إعادة التتبيل.

تحضير البشاميل: يسيح الزبدة ويضاف إليه الدقيق ثم يضاف الحليب تدريجياً مع التقليب سريعاً بمضرب سلك على نار هادئة حتى يغلظ قوامه يضاف إليه نصف مقدار الجبن الشيدر المبشور خشناً، يغرف الدجاج بالخضراوات في طبق فرن، ثم يسكب عليه البشاميل على سطحه توضع قطيعات من الزبدة وينثر

الجبن الشيدر المبشور وينثر قليل من البقسماط، يوضع في فرن على درجة 180 درجة فهرنهايت حتى يحمر لونه.