

هناكل إيه النهارده : "سهل وبسيط" .. صدور دجاج على الطريقة الإيطالية



الخميس 30 مارس 2017 03:03 م

المقادير

3/4 كوب مايونيز
1/2 كوب جبن رومي مبشور بالمبشرة
3/4 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
4 قطع صدور دجاج مخلية
3/4 كوب بقسماط مطحون بالتوابل الإيطالية

تحضير التوابل الإيطالية :

المقادير: 2 ملعقة كبيرة ريحان - 4 ملعقة كبيرة زعتر مجفف - 2 ملعقة كبيرة بردقوش مجفف - 1 ملعقة كبيرة روزماري مجفف .. تطحن جميعها لمدة دقيقة، وتوضع في عبوة للحفظ محكمة الغلق

طريقة التحضير صدور الدجاج الإيطالية

سخني الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية
في بولة متوسطة الحجم ضعي المايونيز و الجبن و بودرة الثوم و قلبي
ضعي البقسماط المطحون بالتوابل الإيطالية في بولة اخرى منفصلة
ضعي صدور الدجاج في مزيج المايونيز ثم في البقسماط المطحون حتى تغطي بالكامل
ضعي صدور الدجاج في صينية ثم ضعي الصينية في الفرن لمدة 20 دقيقة تقدم مع البطاطس المحمرة والثومية