

طبق شهوي : أفخاذ الدجاج بصوص الثوم والعسل



08 سبتمبر 2018 - 21:52

المقادير

- أفخاذ الدجاج : 8 قطع (بدون عظم) - طحين : ربع كوب - العسل : ربع كوب - الصويا صوص : ملعقتان كبيرتان - الثوم : 4 فصوص (مهروس) - ملح : نصف ملعقة صغيرة - فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

1. سخني الفرن لحرارة 375.
2. ضعي الطحين في وعاء ثم ضعي قطع الدجاج بالوعاء حتى تتغطى بالطحين.
3. صفي قطع الدجاج بصينية مدهونة بالقليل من الزيت.
4. اخلطي الصويا والعسل والثوم والبهار والملح في وعاء.
5. صبي المزيج على قطع الدجاج بالصينية حتى تغطيها.
6. اخيزي الدجاج لمدة 30 دقيقة أو حتى تتضج وتتحمّر.
7. اقلي قطع الدجاج واشويها لمدة 15 دقيقة إضافية و قدميها ساخنة.