

بالفيديو: طريقة عمل صينية "أفخاذ الدجاج" بالبطاطس



22 يونيو 2020 - 00:38

المقادير

- أفخاذ الدجاج : 6 حبات (منظفة)
- البطاطس : 2 حبة (مقطعة دوائر متوسطة)
- ملح : ملعقة صغيرة
- فلفل أسود : ربع ملعقة صغيرة
- بهارات مشكلة : نصف ملعقة صغيرة
- الثوم : 6 فصوص (صحيح)
- زيت الزيتون : 3 ملاعق كبيرة
- الزبدة : ملعقة كبيرة
- عصير الليمون : 2 ملعقة كبيرة
- الكمون : نصف ملعقة صغيرة (حب)

طريقة التحضير

1. اخلطي البطاطس مع الزبدة وتبلي بالملح وضعيها في صينية الفرن.
2. تبلي الدجاج بالملح والفلفل والبهارات وزيت الزيتون وعصير الليمون والكمون الحب جيداً.
3. ضعي الدجاج في الصينية فوق البطاطس.

4. وزعي الثوم بين الدجاج والبطاطس وأضيفي ربع كوب ماء ساخن للصينية.
5. غطي الصينية بورق القصدير وأدخليها الفرن على حرارة 200 درجة لمدة 15 دقيقة ثم ازيلها ورق القصدير وخففي حرارة الفرن إلى 190 واتركيه لمدة ساعة حتى ينضج تماماً.
6. قدميها ساخنة إلى جانب السلطة أو الأرز حسب الرغبة.