

دجاج بصلصة الفطر



10 يوليو 2018 - 13:27

المكونات

صدر دجاج - 3

ملح - بحسب الرغبة

فلفل أسود - رشّة

زيت - ملعقتان كبيرتان

خل - ملعقتان كبيرتان

بصل مقطّع إلى شرائح - 1

فطر مقطّع إلى شرائح - كوب

كريمة طبخ - كوب

فلفل أبيض - رشّة

طريقة العمل

- 1- حمّي الزيت في مقلاة غير لاصقة على حرارة متوسطة.
- 2- نكهّي الدجاج بالملح والفلفل الأسود وقليبيها على النار حتى تتضج وتحمر من الجهتين.
- 3- ارفعي الدجاج من المقلاة واسكيي الخل داخلها.
- 4- اضيفي البصل وقليبيه حتى يذبل ثم اضيفي الفطر.
- 5- قلبّي المكونات لحوالي دقيقتين ثم أسكيي الكريمة.
- 6- نكهّي الصلصة بالملح، الفلفل الأسود والفلفل الأحمر مع التقليب من وقت إلى آخر حتى يغلي المزيج.
- 7- اضيفي شرائح الدجاج وقليبي قليلاً.
- 8- ارفعي المقلاة عن النار وقدمي الطبق مباشرةً على سفرتك.