

دجاج متبل بحليب جوز الهند في مرقة طماطم



105 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 300 غ باساتا دي بمودورول + 500
- المكونات
 - 10 غ زنجبيل طازج
 - 10 غ فلفل حار طازج
 - 200 مل حليب جوز الهند
 - 4 أفخاذ دجاج
 - 8 غ بابريكا مدخنة
 - بقدرونس بما يكفي
 - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
 - فصان ثوم
 - ملح وفلفل بما يكفي



التحضير

افتحي فتحات في أفخاذ الدجاج ثم اتركيها لمدة ساعة منقوعة في تتبيلة من الملح، والفلفل، والثوم المقطع، والبابريكا المدخنة، والزنجبيل، وقرن الفلفل الحار الطازج، والبقدونس، وحليب جوز الهند. حمري أفخاذ الدجاج على نار قوية ثم أضيفي التتبيلة واطرقي الكل ينضج لمدة 30/20 دقيقة على نار منخفضة. بعد نضج أفخاذ الدجاج افصليها عن الصلصة، ثم أضيفي على الصلصة باساتا دي بومودورو ل+ واطرقيها على النار القوية حتى تتماسك. ضعي الكل في طبق التقديم مع إضافة الفلفل الحار، والبقدونس، وقطع الزنجبيل الطازج.