

## دجاجة فرعونية سوبريم بالكراث والطماطم وفطر محاري إيرنغي مطبوخ



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

### المكونات

- 100 غ أورجانيك توماتو بوريه 500
- براعم طازجة بما يكفي
- بقدونس بما يكفي
- ثوم: فسان
- دجاجة فرعونية 600 غ
- زعتر بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- فطر محاري إيرنغي 200 غ
- فلفل بما يكفي
- كراث 180 غ
- ملح بما يكفي



## التحضير

1. خذي صدر الدجاجة واعلمي بها قطع بحيث تفتحي فيها جيبا ثم تبليه بالملح والفلفل والزعتر.
2. ضعي الصدر والجلد لأعلى فوق ورقة فرن، ثم اثني ولفي الأطراف مثل القرطاس.
3. اغلقي القرطاس ولفيه في ورق الفرن.
4. ضعي القرطاس في الفرن لمدة 12 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
5. في أثناء ذلك قطعي الكراث شرائح رقيقة ثم ضعها على النار مع أوريغانو، ثوم، ملح، زيتون، وليمون.
6. قطعي فطر محاري ابرنغي وضعه على النار في مقلاة مع الزيت والملح والثوم والبقدونس.
7. في النهاية افتحي القرطاس وحمري الدجاجة على نار عالية. ضعي الدجاجة في طبق التقديم مع الكراث والفطر المطبوخ.