

طاجن الدجاج



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

المكونات

: لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- 500 دي بمودورو ل +
- بابريكا مدخنة 5 غ
- بصل 40 غ
- توبينامبور 150 غ
- ثوم: فسان
- دجاج 600 غ
- زنجبيل 20 غ
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- زيتون أسود 50 غ
- فلفل أخضر 40 غ
- كركم 10 غ
- كرنب أسود 40 غ
- كزبرة بما يكفي
- ملح بما يكفي



التحضير

1. جهزي الدجاج وقطعيه حسب الحصص ثم حمريه في حلة طاجن على نار عالية.
2. بعد ذلك قطعي البصل والتوبينامبور بشكل غير محدد، وقطعي الفلفل الأخضر قطعاً صغيرة جداً والزنجبيل.
3. ضعي في قاع الحلة كل المكونات، ثم أضيفي ورق الكرنب الأسود والثوم والزيتون والملح مع باساتا دي بمومودورول+ والزيت والتوابل المطحونة والدجاج.
4. اغلقي الحلة واطركي الدجاج ينضج لمدة ساعتين على نار منخفضة.
5. أضيفي في النهاية بعض الكزبرة المقطعة.