دجاج بصلصة الخردل والعسل

المقادير

- صدر الدجاج: 500 غراماً (فيليه / مقطع أنصاف)

- ملح: ربع ملعقة صغيرة

- فلفل أسود: ربع ملعقة صغيرة

- الزيت النباتي: ملعقة كبيرة

- البصل: 1 حبة (مفروم)

- العسل: ربع كوب

- الخردل: ربع كوب (ماسترد)

- الماء: ملعقة كبيرة

- الأعشاب الإيطالية: ملعقة صغيرة

طريقة التحضير

1. دقي الدجاج بين ورق الزبدة ليصبح بسماكة ¼ انش.

2. تبلي الدجاج بالملح والفلفل.

3. سخني الزيت في مقلاة سميكة على نار متوسطة وأضيفي الدجاج وقلبيه حتى تحمر على الجهتين.

4. ادهني صينية الفرن بالقليل من الزيت وضعي قطع الدجاج فيها.

5. اخلطي الخردل والعسل والماء في طبق.

6. أضيفي البصل وقلبي.

7. صبي المزيج فوق الدجاج.

8. أدخلي الطبق للفرن على حرارة 350 درجة حتى ينضج ويتحمر.

9. قدميه ساخناً إلى جانب الأرز أو البطاطس حسب الرغبة.