

لحمة الغنم مع الفليفلة الخضراء



المقادير: (الكمية كافية: 4 أشخاص)

460 غرام فيليه لحم غنم.

ملعقتان من الزيت.

نصف ملعقة ثوم مفروم.

حبتان من الفليفلة الخضراء منزوعة البذور ومقطعة إلى جوانح.

ملعقة خل أحمر.

ملعقتان مع مرقة الدجاج.

ملح وبهار.

ملعقة من طحين الذرة ممزوج مع القليل من الماء.

طريقة التحضير:

- 1- قطع شحرات اللحمه بشكل رفيع، ثمّ حمّ الزيت في المقلاة، أضف الثوم، الفليفلة الخضراء واللحمه. حرّك المزيج جيداً، وأتركهم لمدة دقيقة، مع تفقّد المقلاة من وقت لآخر.
- 2- أسكب الخل، المرفه وأضف إليها الملح والبهار، وأتركها على النار لمدة 3 دقائق.
- 3- بعد ذلك، نضيف الطحين الممزوج بالماء حتى تشتد الصلصة.

مدة التحضير: 10 دقائق

مدة الطهو: 5 دقائق