لحمة الغنم مع الفليفلة الخضراء



المقادير: (الكمية كافية: 4 أشخاص)

460 غرام فيليه لحمة 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- قطّع شرحات اللحمة بشكل رفيع، ثمّ حمّ الزيت في المقلاة، أضف الثوم، الفليفلة الخضراء واللحمة. حرّك المزيج جيداً، وأتركهم لمدة دقيقة، مع تفقّد المقلاة من وقت لآخر.

2- أسكب الخل، المرقة 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