

دجاج على الطريقة المغربية



المكونات

- كيس صدور دجاج
- مغلف ® خلطة الدجاج بالكزبرة والثوم من ماجي
- كوب ماء
- م ك مسحوق توابل غرام ماسالا
- م ص زنجبيل طازج، مفروماً
- 1/2 2/1 م ص مسحوق القرفة
- متوسطة الكراث الخام
- 1/2 2/1 أكواب خوخ
- متوسطة جزر

إعداد

1. توضع دجاجة كاملة مقطعة إلى 8 قطع من ساديا في كيس الفرن. تضاف خلطة الدجاج بالكزبرة والثوم من ماجي. تخلط المكونات معاً
2. يُمزج الماء مع الهريسة، الزنجبيل والقرفة. يوضع المزيج فوق الدجاج. يضاف البصل، الخوخ والجزر ويُربط الكيس جيداً بالربطة المرفقة معه ويوضع بشكل منبسط في صينية الفرن
3. تُدخل الصينية إلى فرن محمى مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة. تُخرج الصينية من الفرن ويُقصر الكيس بحذر. يوضع الدجاج في طبق التقديم إلى جانب الأرز المطهو على البخار وسلطة الأفوكادو.

50 الدقائق

أشخاص 6

44.03 غ	Carbohydrates
536.1 كيلو سعرة حرارية	Energy
27.8 غ	Fats
45.4 غ	Fiber
28.66 غ	Protein
66.7 غ	Saturated Fats
172.86 مغ	Sodium
24.51 غ	Sugars