

[الأطباق/دجاج الكريمي بالثوم والليمون](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

4  
35 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



**المكونات**

- 4 قطع دجاج
- 1 كوب | 250 مل مرق دجاج
- $\frac{1}{2}$  كوب | 125 مل كريمة سائلة
- 2 ملاعق كبار | 30 مل عصير ليمون
- 1 ملعقة كبيرة | 2 فص ثوم مفروم
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة فلفل حار
- 1 بصل مفروم
- 50 غ مارغارين فلوريال
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 2 ملعقة كبيرة بقدرونس مقطع
- ملح

## إعداد

حطلي قطع الدجاج في وعاء وضيئي الملح والفلفل.

190 درجة مئوية على سخني الفرن

سخني زيت الزيتون في مقلاة وطيبني قطع الدجاج على الجانبين (حوالي 3 دقائق على كل جانب) أو حتى يولي لونها ذهبي.

نحي قطع الدجاج وحطيتها جانباً.

خففي النار وضيئي الايشالوت وخليهم لمدة دقيقتين.

ضيئي الثوم ومرق الدجاج وعصير الليمون والفلفل. ضيئي الملح والفلفل وخليه يغلي، قللي الحرارة وخلي المرق على النار لمدة 10 دقائق مع التحريك المستمر (لازم تحافظي على ثلث الصلصة).

ضيئي الكريمة السائلة ومرغارين فلوربال، وحركي مليح حتى تذوب.

ضيئي شرائح الدجاج وغطيههم بالصلصة.

يوضع في الفرن لمدة 15 دقيقة أو حتى تتحصلي على لون جميل.

نحي الطبق من الفرن ودردي عليه البقدونس.

قدميه مع البطاطا المقلية أو خضر مشوية.