

ناجتس دجاج

حصص
٤

المكونات

- ٢ قطعة من صدور الدجاج المقطعة الي قطع صغيرة
- ٨٠ ج من فتات الخبز المطحون
- ١ كوب صغير من الزبادي
- زيت دوار الشمس

طريقة التحضير

١. ضعي فتات الخبز المطحون في وعاء
٢. ضعي الزبادي في وعاء منفصل
٣. قومي بوضع قطع الدجاج الغير المطهية في الزبادي ثم قومي بتغليتها بفتات الخبز المطحون
٤. قومي بقلي قطع الدجاج في زيت دوار الشمس لمدة ٥ دقائق لكل جهة.

نصيحة إضافية:

- يمكن إضافة ٢ ملعقة صغيرة من المرهمية لمزيد من النكهة الشهية
- يمكن تقديم قطع الناجتس مع رقائق بيتا محمصا أو مع صوص حار مع زبدة الثوم

