

"مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير صدور الدجاج بالجبن والخردل

المقادير:

(6 اشخاص)

- 6 صدور دجاج مخلية
- كوب ونصف جبن شيدر
- كوب الا ربع حليب
- نصف كوب جبن بارميزان
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 2ملعقة كبيرة طحين
- ملعقة ونصف حبوب خردل
- نصف ملعقة ثوم بودرة
- ملح وفلفل اسمر

طريقة التحضير:

تبلي الدجاج بالملح والفلفل والثوم ثم ضعها في صينية مناسبة وغطيها بورق الألومنيوم.

ادخلي الصينية فرن متوسط الحرارة لمدة 25 دقيقة.

ضعي الزبدة والطحين في مقلاة على النار وقلبي لدقيقتين ثم اضيفي الحليب بالتدرج مع التقليب حتى يغلظ الخليط.

اضيفي الجبن والخردل والثوم البودرة وتبلي بالملح والفلفل.

اخرجي الدجاج من الفرن ووزعي الصوص على الوجه ثم اخبزي في فرن متوسط الحرارة لمدة 25 دقيقة.