

مغربية الدجاج



إعداد

1. في قدر كبيرة، يقلى البصل بزيت الكانولا حتى يطرى. يضاف الماء، الدجاج، القرفة، الكراوية، وتضاف مكعبان من مرقة دجاج من ماجي®. تترك المكونات حتى يغلي الماء على درجة حرارة متوسطة إلى أن ينضج الدجاج.
2. تُخرج قطع الدجاج بعناية ويُحتفظ بالمرقة ويُرمى عود القرفة. توضع قطع الدجاج على جهة الجلد فوق صينية الشواء وتدخل إلى فرن محمى مسبقاً إلى أن تصبح ذهبية اللون ومقرمشة.
3. في هذه الأثناء، تذوّب الزبدة في مقلاة عميقة. تضاف المغربية وتقلّ حتى تتغطى جيداً بالزبدة. تضاف المرقة كوب بعد كوب فوق المغربية وتطهى على حرارة متوسطة إلى أن تمتص المغربية كل المرقة وتصبح طرية.
4. يضاف البصل المخلل والحمص (يحتفظ بالقليل للزينة) إلى المغربية وتطهى لمدة 3-4 دقائق إضافية.
5. توضع المغربية في صحن التقديم، تصفّ قطع الدجاج فوقها وتزين بما تبقى من الحمص.

المكونات

- كبير بصل
- م ك زيت الذرة
- أكواب ماء
- كبير دجاج كامل مقطع
- قطعة قرفة
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- م ك زبدة بدون ملح
- غ سباغيتي
- أكواب بصل
- علبة معدنية حمص مقشر ومنقوع في الماء لليلة كاملة

55 الدقائق ⌚

8 أشخاص ⊕

104.86 g	Carbohydrates
1050.28 kcal	Energy
45.96 g	Fats
12.13 g	Fiber
53.61 g	Protein
13.17 g	Saturated Fats
783.35 mg	Sodium
12.11 g	Sugars