

## دجاج بالزبدة



### إعداد

1. يُحمى السمن في قدر كبير ويُطهى البصل لمدة 4 إلى 5 دقائق أو إلى أن يصبح ذهبي اللون.
2. يُضاف الدجاج ويُطهى لمدة 5 دقائق إضافية، ثم يُضاف الثوم، وخلطة البهارات العمانيّة، والطماطم، ومعجون الطماطم، واللايم المجفف، ومكعبات مرقة الدجاج ماجي، والكزبرة، وتُحرّك المكونات لمدة دقيقتين.
3. يُضاف الماء وتُغلى المكونات ثم تُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدة 15 دقيقةٍ أو إلى أن يصبح الدجاج على وشك الاستواء.
4. تُضاف مكعبات البطاطا وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدة 15 إلى 20 دقيقةٍ إضافيةٍ أو إلى أن ينضج الدجاج والبطاطا جيداً.

### المكونات

- م ك سمن
- متوسط بصل
- غ صدور دجاج
- فصوص ثوم
- 1/2 2/1 م.ص فلفل افرنجي (اول سبايس)
- متوسطة طماطم
- م ك معجون الطماطم
- قطع مسحوق الليمون الأخضر، مجففاً / مسحوق لومي الأسود
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- 1/2 2/1 كوب أوراق الكزبرة المفرومة
- أكواب ماء
- متوسطة بطاطس مقشرة ومقطعة إلى مكعبات بحجم 1.

45 الدقائق

أشخاص 6

26.88 غ	Carbohydrates
569.33 كيلو سعرة حرارية	Energy
37.2 غ	Fats
47.4 غ	Fiber
32.67 غ	Protein
10.48 غ	Saturated Fats
803.18 مغ	Sodium
65.6 غ	Sugars