

جوانح الدجاج بالتوابل الحارة



المكونات

- كغ جوانح دجاج
- مغلف خلطة الدجاج بالتوابل الحارة من ماجي®
- م ك سكر أسمر
- م ك زبدة بدون ملح

إعداد

1. يحمى الفرن على حرارة 200 درجة مئوية، ثم يوضع 1 كغ من الدجاج في كيس الطهي وتضاف خلطة التوابل الحارة من ماجي® ، ثم الزبدة والسكر البني، ثم يغلق الكيس بإحكام بواسطة الربطة الخاصة به.
2. يقلب الكيس بتأنٍ إلى أن تغلف الخلطة جميع القطع بالتساوي قبل وضعه على صينية الفرن.
3. توضع الصينية في الفرن وتترك مساحة تسمح للكيس بالتمدد خلال عملية الطهي بدون أن يلمس جدران أو رفوف الفرن.
4. تترك جوانح الدجاج لمدة 50 دقيقة ثم يفتح الكيس بواسطة مقص بحذر وينقل الدجاج إلى طبق التقديم. يقدم مع الصلصة التي تحبون.

60 الدقائق

4

35.3 غ	Carbohydrates
429.67 كيلو سعرة حرارية	Energy
19.38 غ	Fats
07.0 غ	Fiber
56.71 غ	Protein
69.5 غ	Saturated Fats
198.81 مغ	Sodium
03.3 غ	Sugars