

# دجاج مشوي بالخضروات

## المكونات

- دجاجة كاملة مقطعة أو 4-6 قطع دجاج.
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- 3 فصوص ثوم مهروس.
- كوب عصير ليمون.
- ملعقة صغيرة بابريكا.
- ملعقة صغيرة بهارات دجاج.
- ½ ملعقة صغيرة كركم.
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ملح حسب الرغبة.
- رشّة (زعتر أو روزماري) اختياري.

## طريقة التحضير

- 1 نخلط الزيت، الثوم، الليمون، والبهارات جيداً.
- 2 نتبل الدجاج بالخليط ونغطيه.
- 3 نتركه 30 - 120 دقيقة بالثلاجة لطعم أقوى.
- 4 في صينية فرن، نضع الخضروات المنوعة.
- 5 نضيف الزيت والملح والفلفل ونقلبهم.
- 6 نسخن الفرن على 190 درجة مئوية.
- 7 نضع الدجاج فوق الخضروات.
- 8 نغطي الصينية بورق ألومنيوم أول 25 دقيقة.
- 9 نزيل الورق ونتركه 15-20 دقيقة حتى يتحمّر الدجاج.

EMBORG  
SINCE 1947

خضروات  
منوعة

وقت الطهي  
45 دقيقة

يكفي لـ  
4 أشخاص



شركة بولند والغربلي  
BOLAND & GHARABALLY COMPANY