ناجتس دجاج

المكونات

٢ قطعة من صدور الدجاج المقطعة الي قطع صغيرة

٨٠ ج من فتات الخبز المطحون

١ كوب صغير من الزبادي

زيت دوار الشمس

طريقة التحضير

١. ضعي فتات الخبز المطحون في وعاء

٢. ضعي الزبادي في وعاء منفصل

٣. قومي بوضع قطع الدجاج الغير المطهية في الزبادي ثم قومي بتغليفها بفتات الخبز المطحون

٤. قومي بقلي قطع الدجاج في زيت دوار الشمس لمدة ٥ دقائق لكل جهة.

نصيحة إضافية:

يمكن إضافة ٢ ملعقة صغيرة من المريمية لمزيد من النكهة الشهية

يمكن تقديم قطع الناجتس مع رقائق بيتا محمصة أو مع صوص حار مع زبدة الثوم