

## دجاج بيكاتا بالليمون

Posted on 2018 , 18 أكتوبر



Category: [اطباق رئيسية](#)

: بواسطة

دجاج بيكاتا بالليمون ، من الأطباق العالمية الشهيرة من المطبخ الإيطالي تحديداً، إليك طريقة تحضيرها والمقادير

### المقادير

- قطع صدور دجاج فيليه 4
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة
- القليل من الدقيق
- ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة 4
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2

- كوب عصير ليمون طازج 1/3
- (كوب مرقة دجاج (ذوبها في الماء 1/2
- كوب من نبات الكبر 1/4
- كوب من البقدونس الطازج المفروم 1/3

## طريقة التحضير

- تبلى الدجاج بالملح والفلفل والملح والفلفل ثم ضعيه في الدقيق وانفضى الزائد
- في مقلاة كبيرة ضعي ملعقتين كبيرتين من الزبدة مع زيت الزيتون على حرارة متوسطة
- ضعي قطع الدجاج في المقلاة واطريها من 3 إلى 4 دقائق حتى تنضج ويصبح لونها أحمر
- بعد رفع الدجاج من المقلاة ارفعيها عن النار، ثم أضيفي إليها عصير الليمون ومرق الدجاج ونبات الكبر معاً وضعيها على النار واطريها تغلي
- تذوقى الصلصة وتبليها بالملح والفلفل الإضافي إذا لزم الأمر
- أعيدى الدجاج إلى المقلاة واطريه على نار خفيفة لمدة 5 دقائق
- اخرجى الدجاج إلى طبق التقديم وأضيفى مكعبات الزبدة المتبقية للصلصة واخفقيها لمدة دقيقة تقريباً
- صبى الصلصة فوق الدجاج ثم رشى البقدونس فوقها