

CHICKEN SUPREME

Ingredients

chicken seasoning:

600 grams chicken (one breast, minced)

Half a teaspoon of salt

Quarter of a teaspoon of white pepper

Quarter of a teaspoon of ginger

½ teaspoon garlic powder

Half a teaspoon of onion powder

Quarter teaspoon curry

150 g kashkaval (grated)

75 g canned mushrooms (diced)

½ teaspoon mustard (or ¼ teaspoon mustard powder)

teaspoon oregano

flour

cold water

the filling:

Panko (pulp of toasted toast and ground)

an egg

spare point

Sauteed vegetables:

zucchini (finger clip)

carrots (finger clip)

water

Broccoli

1 tablespoon butter

pinch of salt

pinch of black pepper

some oregano

Half a teaspoon of paprika

50 grams of salami

Pre-frying stage:

لتتبيلة الدجاج: اولاً نقوم بفرم صدر الدجاج وجه واحد في آلة الفرمة الكهربائية (وفيكم بمحضرة الطعام او عند اللحام) ونضعهم في وعاء ونضع عليهم الملح لكل 600 غرام من اللحمة نضع نصف ملعقة كبيرة ملح (انتبهوا هون ما لازم تكثرنا ملح لان الحشوة رح يكون فيها ملحوة والمرفات يلي مع الاكلة رح يكون فيها ملحوة)، فلفل ابيض , زنجبيل , نوم بودرة , بابريكا , بصل بودرة , كاري (هي الاكلة ما بتكثرونها بهارات كثير ليش؟ لان انا بدي تظهر نكهة الحشوة) ومن ثم نقوم بخلطهم جيداً وبعدها نضعها في الثلاجة حتى ترتاح (ولحتى يشد على بعضو) . لتحضير حشوة السوبريم: نضع في وعاء جينة القشيقوان , فطر معلب مقطوع مكعبات (ما يغسل الفطر لان فيه ملح) , سلامي , خردل (او فيكم تحطوا خردل بودرة ربع ملعقة كبيرة) , اوريجانو (اوريجانو حب بتجي طعمتو اقوى) ثم نقوم بخلط المكونات جيداً. طريقة اللف: (بعد ما ربحنا الدجاج) نقوم بفرد قطعة من النايلون ونضع عليها قطع الدجاج المقسمة (اي نوع من النايلون بدكم ياه وحسب حجم القطعة يلي بدكم ياه انا زنت 100 غرام ؛كل ما كانت القطعة رقيقة اكثر كل ما كانت اطيب)، ونضعها في منتصف قطعة النايلون ثم نقوم بتغطيتها من طرف الثاني من قطعة النايلون ومن ثم ناتي بصحن ونضعه فوق قطعة الدجاج الملفوفة بالورق وبعدها نقوم بالضغط على قطعة الدجاج حتى تفرد وتصبح بشكل مسطح(متوازن) ثم نزيح قطعة النايلون ونضع الحشوة على قطعة الدجاج ونلف النايلون على قطعة اللحمة من الاربع جهات((وبتلقوها كثير منيح؛ طلعوا معي 6 قطع ؛هلق زاد معي حشوة انا فيكم مقادير الحشوة تعملوها لكيلو دجاج بيطلعوا معكم 10 قطع)،(في نقطة كثير مهمة هيك ما منقدر نشتغل فيهم لان طري كثير))، ثم نضعهم في الثلاجة لمدة 4 ساعات(حتى يتجمدوا معكم).

طريقة ما قبل القلي(اللك): نضع في وعاء ماء(ليش عندي ماء مو حليب؟ لان الحليب بيحرق الزيت ويحرق القطعة) , بيضة و نقطة خل , رشة فلفل ونخلطهم مع بعض ثم نقوم بفتح القطعة من النايلون ونقوم بوضع قطعة السوبريم في وعاء طحين(بتطحنوها شووي بالطحين) ثم نضعها في وعاء الماء والبيض وبعدها نضعها في وعاء البانكو((شو الفرق بين البانكو والبقسمات؟ البقسماات بيعطيها لون غامق اما البانكو بيعطيها لون اشقر)،(وانتو فيكم تستعملوا البقسماات او البانكو حسب الرغبة؛ اما اذا بدكم تستعملوا البانكو حطوا معه طحين منشان يلصق اكثر على قطع الدجاج))، ثم نعيدها لوعاء الماء والبيض وبعدها لوعاء البانكو(نعيد هذه الطريقة مرتين منشان نتأكد انو غطيناهم منيح)،(وبعد هذه الطريقة فيكم تخزنوهم بالفريزة كمان بس لازم قبل القلي تطلعوهم قبل ربع ساعة من الفريزة)، ونكمل باقي قطع السوبريم بهذه الطريقة، ثم نضعهم في الثلاجة قليلاً (لحتى يبردوا شووي). لتحضير خضار السوتيه: في مقلاة على النار نضع كوسا مقطعة لأصابع وجزر مقطع لأصابع ونقوم بعلق المقلاة في الغطاء ونتركها حتى تسخن (و بس لقيتوا المقلاة حميت و الروايح طلعت بتضيفوا الماء) وبعدها نضيف القليل من الماء لهم ونعيد تغطيتهم ونتركهم لمدة دقيقتين تقريباً (وهاد البخار يلي عم يطلع هو يلي بخلي الخضار تستوي)، ومن ثم نضيف البروكلي عليهم ثم بنزل ماء وبسكر عليهم لمدة دقيقة،(وبستنوا الماء لتنشف)وبعد تبخر الماء من المقلاة، نضيف الزبدة (للتحميص) رشة ملح و رشة فلفل والقليل من الاوريجانو ونتركهم لمدة دقيقتين تقريباً حتى التحميص(اهم شي خضار السوتية يضل فيها قرشة). مرحلة القلي: نقوم بقلي قطع دجاج بحرارة الكرسبي(وما بخلي الزيت كثير حامي) اي في حرارة متوسطة وحتى ياخذ لون ذهبي، وبعدها يصيح السوبريم جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Appetit!