

STROGANOFF

Ingredients

1 kilo chicken breast

1 tablespoon of salt

A quarter tablespoon of white pepper

Half a tablespoon of ginger powder

2 tablespoons of white vinegar

3 small cubes of butter

1 large onion finely chopped

4 cloves of garlic finely chopped

Half a kilo of mushrooms

A pinch of salt

A pinch of black pepper

1 tablespoon of oregano

200 ml of water

New Park cooking cream

1 tablespoon of mustard

A pinch of parsley finely chopped

Boiled pasta

Directions

لتحضير ستروغانوف : اولاً نأتي بصدر دجاج ونقوم بتقطيع كل صدر إلى نصفين، ثم نقطع كل نصف إلى أصابع متساوية (وزن كل صدر دجاج = 325 - 350) ونضعهم في وعاء ثم نضع عليهم ملح ، فلفل ابيض ، زنجبيل بودرة ، خل ابيض، ومن ثم نضع في مقلاة الزبدة ونرفعها على النار (بعد ما سخنت المقلاة وذابت الزبدة بتحطوا قطع الدجاج قطعة قطعة لأزيم الدجاج ما يطالع المي تبعو وياخذ لون حلو) ، (بعد ما تحطوهم بمقلاة ما بتحركوهم ابدأ وبعد ما ياخذ الدجاج لون بتقليبوهم على الوجه الثاني ليش عملنا كل هالشي ؟ منشان الدجاج يحافظ على العصارة الي بقلبوها)، وبعدها نضع في نفس المقلاة مكعب زبدة بصل ، ثوم و نحرك المكونات و نتركهم على نار خفيفة حتى كرملة البصل، ثم نضيف الفطر ، رشة ملح ، رشة فلفل اسود و نتركهم على النار حتى الاستواء ثم نضع اوربغانو ، ماء و نتركهم حتى الغليان (يعني لحتى يغلوا معكم غلوتين) ومن ثم ننزل عليهم بقطع الدجاج و نحرك المكونات، وبعدها نضيف لهم كريمة الطبخ نيو بارك ، ملعقة خردل و نحرك المكونات مع بعضهم و نخفف النار و نتركهم حتى نحصل على القوام المطلوب، ثم نقوم برفع الوعاء عن النار و نضع رشة بقدونس على وجه الخليط ، من ثم نقوم بسلق المعكرونة (المعكرونة هي وسخنة بتنزلوا الخليط عليها لحتى تتشرب و تتغيب بالصوص و ينقلبوها الصوص مع المعكرونة منيح)، ثم نسكب الخليط بطبق التقديم وبعدها تصح ستروغانوف جاهزة

C H E F O M A R

Bon Appetit!