S T R O G A N O F F

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 المقلاية وذابت الزبدة بتحطوا قطع الدجاج قطعة قطعة لازم الدجاج ما يطالع المي تبعو وياخذ لون حلو) ، (بعد ما تحطوهم بمقلاية ما بتحركوهم ابداً وبعد ما ياخذ الدجاج لون بتقلبوهم على الوجه الثاني ليش عملنا كل هالشي ؟ منشان الدجاج يحافظ على العصارة الي بقلبوا))، وبعدها نضع في نفس المقلاة مكعب زبدة بصل ، ثوم و نحرك المكونات ونتركهم على نار خفيفة حتى كرملة البصل، ثم نضيف الفطر ، رشة ملح ، رشة فلفل اسود ونتركهم على النار حتى الاستواء ثم نضع اوريغانو ، ماء ونتركهم حتى الغليان (يعني لحتى يغلوا معكم غلوتين) ومن ثم ننزل عليهم بفطع الدجاج ونحرك المكونات، وبعدها نضيف لهم كريمة الطبخ نيو بارك ، ملعقة خردل ونحرك المكونات مع بعضهم ونخفف النار ونتركهم حتى نحصل على القوام المطلوب، ثم نقوم برفع الوعاء عن النار ونضع رشة بقدونس على وجه الخليط ، من ثم نقوم بسلق المعكرونة (المعكرونة هي وسخنة بتنزلوا الخليط عليها لحتى تتشرب وتتغبغب بالصوص وبتقلبوا الصوص مع المعكرونة منيح)، ثم نسكب الخليط بطبق التقديم وبعدها تصبح ستروغانوف جاهزة

C H E F O M A R

Bon Apetit!