الدجاج بالصلصة على الطريقة المغربية



المقادير:

- دجاجة كبيرة 1500 جرام، خل أحمر، ملعقة سمن متوسطة
- جزر، كرفس، حبة طماطم، ورق لاورا، بصلتان تقطعان لنصفين
- حزمة رفيعة من الكزبرة الخضراء تربط معاً ولا تقطع، فلفل أسود حب، هيل حب، عود قرفة
- ملح وفلفل أسود، قطرات تاباسكو، بصلتان مبشورتان خشناً
- ملعقة سمن متوسطة، عصير طماطم طازجة في حدود 3 أكواب كبيرة
- أرز أبيض

الطريقة:

تغسل الدجاجة جيّداً من الخارج ثمّ الداخل بالملح والخمل الأحمر، ثمّ تشطف بالماء جيّداً. تقلب في ملعقة السمن حتى يصير لونها عاجية مع مراعاة أن تكون الحلة ساخنة جداً لإحداث ما يعرف في علم الطهي بالصدمة للطيور حتى ينغلق مسامها للاحتفاظ بالقيمة الغذائية لها. يضاف ماء ساخن ومعه كلّ مقادير المنكهات السابقة (بوكيه جارنيه). يضاف ملح وفلفل ناعم وعود القرفة. تُغطى بإحكام حتى تنضج ثلاثة أرباع نضج. ترفع من المرق الذي يمكن استخدامه بعد تصفيته في ملوخية أو أي خضراوات أخرى. تترك الدجاجة حتى تبرد، ثمّ يعاد تتبيلها بالملح والفلفل الأسود. تغطى بالبلاستيك وتترك جانباً. يقلب البصل المبشور في السمن حتى يصير لونه ذهبياً فيضاف عصير الطماطم. يترك حتى تتبل الصلصة بالملح والفلفل الأسود الناعم وقطرات تاباسكو، وتترك مغطاة حتى تتكثف الصلصة. تقطع الدجاجة المسلوقة إلى ثماني قطع. تضاف إلى الصلصة ويترك الخليط حتى يتجانس. يقدم ساخناً مع الأرز الأبيض.