شرائح الدجاج الهشة بالتفاح الأخضر



- المقادير: · 800 غرام من صدور الدجاج · 300 غرام من الخس · 260 غراماً من التفاح الأخضر · 250 غراماً من البقلة · 300 غرام من الخس الروماني · 300 غرام من الهليون · 300 غرام من الطماطم المجفّفة · ملح، حسب الرغبة - للصلصة: · 170 غراماً من عصير الليمون الحامض · 300 غرام من زيت الزيتون · 30 غراماً من الخردل · 250 غراماً من الملح والفلفل - لصدور الدجاج: · 450 غراماً من الدقيق · 80 غراماً من الزبدة · 120 غراماً من البيض · 20 غراماً من الملح والفلفل - طريقة التحضير: 1- يخلط البيض مع الزبدة الذائبة والملح والفلفل، ويغمس الدجاج به. ثم بالدقيق، ويقلى. 2- تقطع الخضراوات جميعها وتضاف لها الصلصة بعد خلط مكوّناتها. 3- يوضع الدجاج في وعاء في الفرن لمدة 10 دقائق، ثم يقدّم مغطّى بالسلطة. (هذه المقادير تكفي لعشرة أشخاص)