C H I C K E N S U P R E M E

Ingredients
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
chicken seasoning:
the filling:
Panko (pulp of toasted toast and ground)
an egg
spare point
zucchini (finger clip)
carrots (finger clip)
water
Broccoli
1 tablespoon butter
pinch of salt
pinch of black pepper
some oregano
Sauteed vegetables:
Half a teaspoon of paprika
50 grams of salami
Pre-frying stage:

Directions

لتتبيلة الدجاج: اولاً نقوم بفرم صدر الدجاج وجه واحد في آلة الفرم 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 تكتروا ملح لان الحشوة رح يكون فيها ملوحة والمرفقات يلي مع الاكلة رح يكون فيها ملوحة), فلفل ابيض , زنجبيل , ثوم بودرة , باپريكا , بصل بودرة , كاري(هي الاكلة ما بتكترولها بهارات كتير 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 جبنة القشقوان , فطر معلب مقطع مكعبات (ما بغسل الفطر لان فيه ملح) , سلامي , خردل(او فيكم تحطوا خردل بودرة ربع ملعقة كبيرة) , اوريغانو (اوريغانو حب بتجي طعمتو اقوى) ثم نقوم بخلط المكونات جيداً. طريقة اللف: (بعد ما ريحنا الدجاج) نقوم بفرد قطعة من النايلون ونضع عليها قطع الدجاج المقسمة (اي نوع من النايلون بدكم ياه وحسب حجم القطعة يلي بدكم ياها 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 نأتي 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((ويتلفوها كتير منيح؛ طلعوا معي 6 قطع ؛هلق زاد معي حشوة انا فيكم مقادير الحشوة تعملوها لكيلو دجاج بيطلعوا معكم 10 قطع)،(في نقطة كتير مهمة هيك ما منقدر نشتغل فيهم لان طري كتير))، ثم نضعهم في الثلاجة لمدة 4 ساعات(حتى يتجمدوا معكم).

طريقة ماقبل القلي(اللك): نضع في وعاء ماء(ليش عندي ماء مو حليب؟ لان الحليب بيحرق الزيت وبيحرق القطعة) , بيضة و نقطة خل , رشة فلفل ونخلطهم مع بعض ثم نقوم بفتح القطعة من النايلون ونقوم بوضع قطعة السوبريم في وعاء طحين(بتطحنوها شوي بالطحين) ثم نضعها في وعاء الماء والبيض وبعدها نضعها في وعاء البانكو((شو الفرق بين البانكو والبقسمات؟ البقسمات بيعطيها لون غامق اما البانكو بيعطيها لون اشقر)، ،(وانتو فيكم تستعملوا البقسمات او البانكو حسب الرغبة؛ اما اذا بدكم تستعملوا البانكو حطوا معه طحين منشان يلصق اكتر 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 بربع ساعة من الفريزة)، ونكمل باقي قطع السوبريم بهذه الطريقة، ثم نضعهم في الثلاجة قليلاً (لحتى يبردوا شوي). لتحضير خضار السوتيه: في مقلاة على النار نضع كوسا مقطعة لأصابع وجزر مقطع لأصابع ونقوم بغلق المقلاة في الغطاء ونتركها حتى تسخن (و بس لقيتوا المقلاية 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 الاوريغانو ونتركهم لمدة دقيقتين تقريباً حتى التحميص(اهم شي خضار السوتيه يضل فيها قرشة). مرحلة القلي: نقوم بقلي قطع دجاج بحرارة الكرسبي(وما بخلي الزيت كتير حامي) أي في حرارة متوسطة وحتى يأخذ لون ذهبي، وبعدها يصبح السوبريم جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!