

لذیذترین و جدیدترین روش مرینیت مرغ

بهترین مرینیت برای مرغ 🍗

سس خردل کاله ۱۹۰ گرم

اب پیاز ۵۰ گرم

اب لیمو ۶۰ گرم

سیر ۲ حبه

رب گوجه ۱ قاشق غذا خوری

ماست سون ۱ قاشق غ

فلفل سیاه نصف قاشق

نمک ۱ قاشق

سبزی ارگانو ۱ قاشق

زردچوبه ۱ قاشق

فلفل دلمه قرمز نصف یکدونه

نکات و طرز تهیه :

همه این مواد داخل مخلوط کن باید میکس بشن

این سس رو به مرغ بزنین تا ۳/۲ روز میمونه داخل یخچال

اما اگه میخواین بیشتر و تا ۲ هفته بمونه باید بهش روغن هم اضافه کنین

به این حجم از سس باید ۳۰۰ گرم روغن اضافه بشه

به نکاتی که حین ترکیب در این مرحله داخل فیلم گفته میشه دقت کنین ☒

شنیسل مرغ نواری نازک برش میدیم با این مرینیت خردل مزه دارش میکنیم و تو فر با بالاترین حرارت، تو زمان کم پختش رو انجام میدیم (با چنگال مرغ رو تست میکنیم، اگه چنگال راحت تو مرغ رفت، یعنی پخته شده)

داخل تابه با حرارت زیاد هم میتونین مرغ رو بپزین و بعد بزارین داخل سبد تا آب اضافه اش خارج بشه و بعد ازین آماده استفاده روی پیتزا هست