

فوتوفن کوزه‌گری برای تهیه اسنک مرغ و قارچ بسیار خوشمزه و لذیذ

اسنک، یکی از غذاهای بسیار ساده و خوشمزه‌ای است که درست‌کردنش، نیازی به مهارت خاصی ندارد و شما می‌توانید با هر سطح اطلاعات و مهارتی که در آشپزی دارید، می‌توانید آن را تهیه کنید. این غذای بسیار خوشمزه، علاوه بر اینکه یک میان‌وعده‌ی بسیار محبوب به‌شمار می‌رود، به‌عنوان یک غذای نسبتاً سبک و خوشمزه، در وعده‌های اصلی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. اگر به گوشت مرغ علاقه دارید و می‌خواهید یک غذای ساده و جدید با این گوشت تهیه کنید، به شما پیشنهاد می‌کنیم که مطلب زیر را از دست ندهید.

ما در این مقاله به شما خواهیم گفت که چطور می‌توانید در کوتاه‌ترین زمان ممکن، یک اسنک مرغ و قارچ بسیار خوشمزه طبخ کنید و از میل‌کردن آن در کنار عزیزان‌تان لذت ببرید.

طرز تهیه‌ی اسنک مرغ و قارچ، تنها در ۱۵ دقیقه!

برای تهیه‌کردن این اسنک خوشمزه و سریع، به مواد زیر نیاز دارید:

نان تست	۱۲ عدد
قارچ	۴۰۰ گرم
فیله مرغ	۸ عدد
پیاز متوسط	۱ عدد
فلفل دلمه‌ای	۲ عدد
پنیر پیتزا	به میزان دلخواه
نمک و فلفل	به مقدار لازم



طرز تهیه:

برای تهیه‌ی این اسنک، ابتدا باید فیله‌های مرغ را که به‌صورت نازک برش داده‌اید، چند ساعت در داخل پیاز، نمک و فلفل قرار دهید تا خوب مزه‌دار شوند. سپس فیله‌ها را در مقدار کمی روغن مایع آفتابگردان تفت دهید تا به رنگ طلایی در بیایند. در این مرحله، قارچ را نیز به فیله‌ها اضافه کرده و تفت دهید. بعد از کشیده‌شدن آب قارچ، فلفل دلمه‌ای‌ها را به مواد خود

اضافه کنید و خیلی کم تفت دهید. در مرحله‌ی آخر، کف دستگاه ساندویچ‌ساز را مقداری چرب کنید و نان‌ها را در داخل آن قرار دهید. روی نان‌ها یک لایه از مواد خود بریزید و روی مواد را نیز با یک لایه پنیر پیتزا بپوشانید.

در مرحله‌ی آخر، یک لایه نان تست روی مواد خود قرار دهید و در ساندویچ‌ساز را ببندید. اسنک شما بعد از ۵ دقیقه آماده است و می‌توانید آن را با هر سسی که دوست دارید، نوش جان کنید. توجه داشته باشید که برای تهیه‌ی این اسنک، می‌توانید قارچ و فلفل دلمه‌ای را بدون اینکه تفت دهید، روی فیله‌های مرغ قرار دهید و اجازه دهید تا این مواد به آرامی و با حرارت دستگاه ساندویچ‌ساز بپزند.

دستور پخت اسنک مرغ و قارچ بدون نیاز به ساندویچ ساز

در دسترس نبودن دستگاه ساندویچ‌ساز، شاید مهم‌ترین دلیلی باشد که شما را از درست کردن این غذای خوشمزه منصرف می‌کند و لذت چشیدن طعم آن را برایتان ناممکن می‌سازد؛ اما خوشبختانه بدون دستگاه ساندویچ‌ساز و تنها با یک ماهی‌تابه نیز می‌توانید اسنک درست کنید. در ادامه، دستور تهیه اسنک مرغ و قارچ بدون ساندویچ‌ساز را به شما آموزش می‌دهیم تا بتوانید به راحتی و بدون هیچ محدودیتی، این غذای سریع و لذیذ را در منزل خود تهیه کنید:

- نان تست
- قارچ
- فیله‌ی مرغ
- پیاز متوسط
- فلفل دلمه‌ای
- پنیر پیتزا
- رب گوجه‌فرنگی
- سس کچاپ
- نمک و فلفل



طرز تهیه:

ابتدا پیاز را با مقدار کمی روغن تفت می‌دهیم و پس از آنکه پیازها سبک شدند، فیله‌های مرغ را که به صورت کاملاً باریک برش داده‌ایم، به ظرف خود اضافه می‌کنیم. سپس به فیله‌ها مقداری ادویه و نمک می‌زنیم و صبر می‌کنیم تا ۵ دقیقه تفت بخورند. بعد از ۵ دقیقه، مقداری

رب گوجه و دو قاشق آب جوش به مواد اضافه کرده و اجازه می‌دهیم تا رب گوجه به خورد فیله‌ها برود. سپس قارچ‌های خرد شده را به مواد خود می‌افزاییم و پس از چند دقیقه که آب آن‌ها گرفته شد، فلفل دلمه‌ای نگینی را نیز به مواد خود اضافه می‌کنیم.

در مرحله‌ی بعد، نان‌ها را از وسط و به‌صورت مثلثی برش می‌زنیم و روی آن‌ها را به مقداری سس کچاپ آغشته می‌کنیم. بعد از آنکه تمام نان‌ها را با یک لایه سس کچاپ پوشانیم، مواد خود را روی آن‌ها می‌ریزیم و یک لایه پنیر روی مواد قرار می‌دهیم. در مرحله‌ی آخر نیز یک لایه نان تست روی مواد می‌گذاریم.

قبل از آنکه اسنک‌ها را داخل ماهی‌تابه قرار دهیم، کف ظرف را کمی چرب می‌کنیم تا نان‌ها به ظرف نچسبند. در این مرحله می‌توانید از روغن آفتابگردان یا هر روغن دیگری که دوست دارید استفاده کنید؛ توصیه می‌کنیم برای حفظ سلامتی خود و جلوگیری از بروز بیماری‌های متعدد، دقت کافی را در خرید روغن خوراکی به خرج دهید و از تهیه‌ی محصولات ناسالم و بی‌کیفیت خودداری کنید.



بعد از چیدن اسنک‌ها در داخل ماهی‌تابه، روی آن‌ها یک ظرف سنگین قرار می‌دهیم تا به فشرده‌شدن اسنک‌ها کمک کند و اجازه ندهد مواد اسنک پخش شوند. بعد از حدود چهار دقیقه که یک طرف اسنک‌ها برشته شد، آن‌ها را برمی‌گردانیم تا طرف دیگر نیز خوب برشته شود.

همان‌طور که دیدید، اسنک مرغ و قارچ، غذای بسیار لذیذی است که حتی می‌توانید بدون دستگاه ساندویچ‌ساز نیز آن را در منزل خود تهیه کنید و از طعم و مزه‌ی بی‌نظیرش لذت ببرید؛ پس همین الان دست‌به‌کار شوید و برای وعده‌ی بعدی خود، این غذای ساده و بسیار خوشمزه را تهیه کنید و لذت نوش‌جان‌کردن یک غذای خاص را به خود هدیه دهید.