

Mustard Chicken Sandwich Recipe: 10 मिनट में बनाएं क्रिस्पी मस्टर्ड चिकन सैंडविच

Mustard Chicken Sandwich Recipe : मस्टर्ड चिकन सैंडविच रेसिपी, आसान और टेस्टी स्नैक

Mustard Chicken Sandwich Recipe, मस्टर्ड चिकन सैंडविच एक स्वादिष्ट और झटपट बनने वाला स्नैक है, जिसे आप सुबह के नाश्ते या शाम की चाय के साथ मजे से खा सकते हैं। इसमें चिकन का रसदार स्वाद, मस्टर्ड की तीखी खुशबू और ताजगी भरी सब्जियों का मेल इसे और भी लजीज बना देता है। आइए इसे बनाने की आसान रेसिपी जानते हैं।

सामग्री:

चिकन मैरिनेशन के लिए:

- 200 ग्राम बोनलेस चिकन
- 2 बड़े चम्मच दही
- 1 छोटा चम्मच सरसों का पेस्ट (मस्टर्ड पेस्ट)
- 1 छोटा चम्मच अदरक-लहसुन पेस्ट
- 1 छोटा चम्मच नींबू का रस
- 1/2 छोटा चम्मच काली मिर्च पाउडर
- 1/2 छोटा चम्मच नमक

सैंडविच के लिए

- 4 ब्रेड स्लाइस (ब्राउन/व्हाइट)
- 2 बड़े चम्मच मेयोनेज़
- 1 बड़ा चम्मच मस्टर्ड सॉस
- 1/2 कप पत्ता गोभी (बारीक कटी हुई)
- 1 छोटा खीरा (पतले स्लाइस में कटा हुआ)
- 1 छोटा टमाटर (पतले स्लाइस में कटा हुआ)



-1 छोटा चम्मच बटर

बनाने की विधि

1. चिकन को मैरीनेट करें

एक कटोरे में चिकन के छोटे टुकड़े लें।

उसमें दही, मस्टर्ड पेस्ट, अदरक-लहसुन पेस्ट, नींबू का रस, काली मिर्च और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं।

इसे 20-30 मिनट के लिए मैरीनेट होने दें ताकि मसाले अच्छे से अंदर तक मिल जाएं।

2. चिकन को पकाएं

एक पैन में थोड़ा सा तेल डालकर गरम करें।

मैरीनेट किया हुआ चिकन डालें और धीमी आंच पर 7-10 मिनट तक पकाएं।

चिकन को अच्छे से भून लें ताकि वह अंदर से भी पूरी तरह पक जाए।

अब इसे ठंडा होने दें और फिर छोटे टुकड़ों में काट लें।

3. सैंडविच की तैयारी

-ब्रेड स्लाइस के एक तरफ हल्का बटर लगाएं।

-दूसरी तरफ मेयोनेज़ और मस्टर्ड सॉस मिलाकर फैलाएं।

-अब कटे हुए पत्ता गोभी, खीरा और टमाटर के स्लाइस रखें।

-ऊपर से पका हुआ चिकन डालें और हल्का सा दबाएं।

4. सैंडविच को ग्लिल करें

-तवे या सैंडविच ग्लिलर में थोड़ा बटर डालें।

-सैंडविच को दोनों तरफ से सुनहरा होने तक सेकें।

-क्रिस्पी टेक्सचर के लिए इसे हल्की आंच पर सेकें ताकि ब्रेड जले नहीं।

5. सर्व करें

-सैंडविच को तिरछे काटकर प्लेट में सजाएं।

-इसे टोमैटो केचप, मस्टर्ड सॉस या किसी भी पसंदीदा डिप के साथ परोसें। यह मस्टर्ड चिकन सैंडविच झटपट बनने वाली रेसिपी है जो बच्चों और बड़ों दोनों को पसंद आएगी। इसे आप ब्रेकफास्ट, लंच या शाम के स्नैक के रूप में खा सकते हैं।

