

חזה עוף עם פטריות ובצל ירוק



רכיבים

- נתחי חזה עוף מחזה עוף טרי
- סלסילה פטריות יער
- סלסילה פטריות שמפיניון
- בצל גדול
- חבילה בצל ירוק קטנה
- שיני שום
- לפי הטעם מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- קוביה בזיליקום קפוא

הכנה

1. חותכים את הפטריות, מניחים במחבת עם שמן קנולה ושום, ומאדים עד שהן מתרככות.
2. מוסיפים פלפל, מערבבים, מורידים מהאש ומעבירים לכלי אחר.
3. חותכים את החזה עוף לרצועות.
4. באותה מחבת מוסיפים מעט שמן ומטגנים בצל עד לשקיפות עם הזהבה קלה. מתבלים בפלפל ומלח, מוסיפים את חתיכות חזה העוף, ומקפצים מעט עד שהחתיכות נהיות לבנות וכמעט מוכנות.
5. מחזירים את הפטריות למחבת ומערבבים תוך כדי יחד עם הבצל והחזה עוף.
6. מוסיפים חבילה קצוצה של בצל ירוק, אבקת מרק פטריות לפי הטעם ועוד מלח ופלפל אם צריך.
7. מוסיפים קובית בזיליקום קפואה, ו-1/2-3/4 כוס מים ומכסים.
8. מבשלים כמה דקות או עד שהרוטב מסמיך קלות (חשוב לטעום) ומגישים עם אורז לבן.

5 servings 5