

צלי עוף אמיתי מבית סבתא



רכיבים

- כרעי הודו (או כל חלק של עוף האהוב עליכם)
- בצל בינוני חתוך לרצועות
- גזר בינוני חתוך לעיגולים
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף תבלין גריל עוף
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- 1/4 4/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס יין אדום מתוק (ניתן להשתמש גם ביין אדום יבש או חצי יבש)
- כוס מים
- פלפל אנגלי (לא חובה)
- שיני שום קצוץ
- שיני שום כתוש

הכנה

1. בסיר מסדרים בשכבה אחת את חלקי העוף, מעל מפזרים את הבצל הקצוץ, עיגולי הגזר ואת שתי שיני השום הקצוץ והפלפל האנגלי.
2. בקערה נפרדת מערבבים היטב את: אבקת המרק, תבלין גריל העוף, הפלפל השחור, המלח, השמן, רוטב הסויה, היין האדום והמים ושופכים מעל חלקי העוף.
3. מבשלים כעשר דק' על אש גבוהה ואז מעבירים לאש הכי נמוכה וממשיכים לבשל 90 דקות.
4. עשר דקות לפני סוף הבישול מוסיפים את שתי שיני השום הכתוש.

200 דקות

4 servings 4