

פתיתים עם עוף בחלב קוקוס ופטריות



רכיבים

- בצל גדול קצוץ
- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- בצל גדול קצוץ
- שיני שום קצוצות
- חבילה חלב
- 1/4 4/1 חבילה מחמאה
- כף שמן זית
- כף קמח לבן
- חבילה פטריות שמפיניון פרוסות
- 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף חתוך לקוביות בגודל 1*1 ס"מ
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. מטגנים בצל קצוץ עד השחמה ומוסיפים את הפתיתים. מערבבים ומטגנים קלות.
2. מבשלים לפי הוראות האריזה.
3. מכינים את הרוטב: מטגנים את חזה העוף כדקה, רק עד הלבנה. להוציא לצלחת.
4. ממיסים באותה מחבת את המחמאה יחד עם שמן זית, מוסיפים בצל ומטגנים עד הזהבה, מוסיפים שום. מערבבים ומטגנים קלות.
5. מוסיפים את הפטריות ואת החלב/קרום קוקוס, רבע כוס מים, מלח ופלפל, מערבבים ומביאים לרתיחה.
6. מוסיפים את העוף ל-2-3 דקות נוספות ומסירים מהאש.

40 דקות

4 servings 4