

מקלובה עוף עם פתיתים



רכיבים

- שוק עוף
- בצל גדול קצוץ
- גזר
- שקית פתיתים אפויים קוסקוס
- 1/2 2/1 כוס אפונה
- 1/2 2/1 כוס גרגירי תירס קפואים
- כף שמן זית
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים אמיתי של אוסם
- קורט פלפל לבן
- קורט בהרט (אפשר לוותר)
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- לפי הטעם מלח לפי הטעם

הכנה

1. לשפוך שמן לסיר (רצוי שטוח ורחב). לטגן את הבצל עד השחמה ולהוסיף את שוקי העוף.
2. לטגן מכל הצדדים, להוסיף את הירקות והתבלינים ולכסות את הסיר. להנמיך את האש ולתת לעוף להתבשל כ- 30 דקות .
3. לשפוך פנימה שקית פתיתים ולהוסיף את כמות המים שרשום על האריזה. לטעום ולהוסיף מלח לפי הטעם.

50 דקות

5 servings 5