

## צלי עוף עם פירות מיובשים ויין לבן של בני סיידא



### רכיבים

- 2/1 1/2 כוס שמן זית
- כרע הודו מעוף טרי עם העור
- בצל גדולים קצוצים דק
- גרם חצאי מיובשים
- גרם שזיפים מיובשים
- גרם צימוקים בהירים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 2/1 1/2 כפית קינמון טחון
- כף דבש
- 2/1 1/2 כוסות יין לבן
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים

### הכנה

1. מחממים בסיר כבד שמן ומטגנים את הכרעיים משני הצדדים עד שיזהיבו. מוציאים ומניחים בצד.
2. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שיזהיבו. מערבבים מדי פעם.
3. מחזירים את העוף לסיר, מוסיפים את הפירות המיובשים ומתבלים במלח, פלפל, מרק תיבול, קינמון ודבש.
4. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה.
5. מבשלים על להבה נמוכה ביותר עד שהעוף רך והרוטב סמיך.
6. מגישים חם עם פתיתים אפויים או קוסקוס אסם.

120 דקות

5 servings 5