

שוקי עוף עם גמבה של רינת



רכיבים

- חבילה שוק עוף
- שן שום כתוש חתוכה לפרוסות
- בצל קצוץ
- פלפל אדום קצוצה גס
- זר כוסברה קצוצה
- זר פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות שמן קנולה בצנצנת קטנה לערבב היטב 2 כפות פפריקה ושמן
- 1/2 2/1 כוס מים

הכנה

1. לשים את העוף בסיר גדול, לתבל ולהוסיף את שאר המרכיבים והמים.
2. לערבב מעט עד להרתחה.
3. להנמיך להבה ולבשל כ-40 דקות עד שהרוטב מצטמצם. בתיאבון!

50 דקות

6 servings 6