

## קוביות חזה עוף עם בצל של לינדה (ליני)



### רכיבים

- בצל גדולים, פרוסים לפרוסות דקות
- פרוסות חזה עוף חתוכות לקוביות
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פלפל לבן
- כפית כורכום
- כפית מלח

### הכנה

1. מחממים בסיר את השמן, מוסיפים בצלים ומטגנים עד הזהבה (לערבב מדי פעם כדי שלא ישרף).
2. מוסיפים קוביות חזה עוף ומבשלים תוך כדי ערבוב מדי פעם עד שהקוביות מבושלות היטב.
3. מוסיפים את כל התבלינים, מערבבים היטב, מכסים את הסיר במכסה ומבשלים על להבה נמוכה 25 דקות או עד שהבשר רך. מערבבים מדי פעם.
4. מכבים את האש ומשאירים מכוסה 5 דקות.

40 דקות

4 servings 4