

## עוף עם לבבות ארטישוק, לימון וצ'ילי



### רכיבים

- שוקי עוף
- לבבות ארטישוק
- תפוח אדמה
- לימון פרוס
- שיני שום
- זר כוסברה קצוצה גס
- כוס יין אדום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית צ'ילי גרוס
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כף שמן זית
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. בסיר שטוח או מחבת, משחימים את שוקי העוף מכל הכיוונים עד להזהבה יפה. מוסיפים במהלך הטיגון את הפלפל והמלח. מוציאים ומניחים בצד.
2. באותה מחבת מטגנים את תחתיות הארטישוק עד צריבה קלה. מוסיפים חזרה את העוף. מוסיפים שיני שום וחצי מכמות הכוסברה, צ'ילי, שום ותפוא"א. ממשיכים לטגן עוד בערך דקה.
3. יוצקים יין אדום, מים ואת כל שאר המרכיבים ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את האש ומבשלים למשך 90 דקות. במהלך הבישול מוסיפים מים, לפי הצורך, ומלח ופלפל לפי הטעם.

130 דקות

8 servings 8