בישולים

סֹפריטו יווני

רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם כרע הודו מעוף שלם
- תפוח אדמה מזן המתאים לטיגון
- 1/2 2/1 כוסות שמן קנולה לטיגון
- כוסות מים רותחים
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפית כורכום
- כפית פלפל שחור גרוס טרי
- 1/2 2/1 כפית מלח ופלפל שחור לא צריך יותר מכיוון שאבקת המרק מלוחה
- כפית כמון טחון או לפי הטעם
- בצל גדולים וקצוצים

הכנה

1. שוטפים את חלק העוף, מייבשים וזורים מעט כורכום.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל עד תחילת הזהבה. מוציאים את הבצל, ללא השמן, ומניחים בצד.
3. מטגנים באותה מחבת את חלקי העוף, מכל הצדדים, עד להשחמה. מוציאים את העוף ומניחים בצד.
4. מקלפים את תפוחי האדמה ופורסים לחצי לאורך התפוד. פורסים כל חצי לרוחב לקבלת חצאי ירח בעובי 1 ס"מ. (אפשר לחתוך גם איך שרוצים, ובלבד שהגודל יהיה אחיד). מפזרים על תפוחי האדמה מעט כורכום לקבלת צבע צהוב.
5. יוצקים שמן לסיר רחב ומטגנים את תפוחי האדמה בדומה לצ'יפס, עד לקבלת צבע זהוב.
6. בגמר פעולת הטיגון, נפטרים מעודפי השמן בסיר, ומסדרים בו את העוף והבצל בתחתית הסיר, מעליו את תפוחי האדמה. מפזרים מעל התבלינים, יוצקים מים ומביאים לרתיחה.
7. מנמיכים את האש, ומבשלים כ-45 דקות, או עד שהעוף מוכן ולא נותרו בסיר נוזלים.

110 דקות

6 servings 6