

קדרת עוף, גריסי פנינה ופטריות



רכיבים

- חבילה גריסי פנינה שטופים ומנוקזים
- חבילה עוף או כל חלק אחר
- בצל לעיגולים או לסהרונים
- סלסילות פטריות פורטובלו טריות
- גזר פרוס לעיגולים
- עלה פטרוזיליה
- שורש סלרי חתוך לקוביות וכמה עלים קצוצים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן או שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה או חריפה
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים או בשר
- כף רסק עגבניות גדושה

הכנה

1. לתבל את חלקי העוף והבצל.
2. להניח בתבנית, להעביר לגריל. לשזף יפה את העוף והבצל.
3. לשים שכבה דקה של שמן, בסיר או בקדרה, לפרוס את הבצל הצלוי, מעל להניח את חלקי העוף.
4. לערבב את שאר המרכיבים ולהניח בסיר, אפשר להשאיר בצד מחצית מכמות הפטריות לשלב האחרון.
5. לצקת מים, כוס וחצי מים לכל כוס של גריסי פנינה.
6. להביא לרתיחה.
7. להעביר לתנור, לבישול איטי, בחום של 100 מעלות. משך הבישול 360-420 דקות.

60 דקות

4 servings 4