

## קדירת עוף ואורז



### רכיבים

- קילוגרם אורז פרסי
- קילוגרם כרע הודו
- בצל פרוס
- שיני שום כתוש פרוסות
- כפות שמן קנולה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים מעט שמן בסיר גדול יחסית.
2. פורסים את הבצל והשום לרצועות דקות. כשהשמן רותח, מוסיפים אותם לסיר עד שהבצל מזהיב מעט.
3. מכניסים את חלקי העוף. מטגנים מעט משני הצדדים עד להשחמה.
4. מוסיפים מים עד לכיסוי מלא של חלקי העוף, ומביאים לרתיחה.
5. מכסים ומבשלים עד להתרככות העוף.
6. בשלב זה מוסיפים את האורז. מקפידים שהאורז יכוסה במים. בוזקים פפריקה חריפה, מתוקה ופלפל שחור לפי הטעם.
7. מבשלים עד שהמים מתאדים. במידה והאורז לא מוכן דיו, מוסיפים מים במהלך הבישול. בתיאבון!

120 דקות

8 servings 8