

כנפי עוף עם כרובית ותפוחי אדמה



רכיבים

- כרובית מופרדת לפרחים בגודל בינוני
- כוס קמח לבן
- כוסות מים
- ביצה טרופות
- קילוגרם כנפי הודו נקיות משאריות נוצות
- בצל מרוסק
- עגבנייה בינוניות חלוטות ומרוסקות
- שיני שום כתושות
- זר כוסברה קצוצה
- זר פטרוזיליה קצוצה
- טיפה שמן זית
- כפית כמון טחון
- קורט מלח
- כפות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- גבעול כוסברה

הכנה

1. טובלים את פרחי הכרובית בקמח, ולאחר מכן בביצה.
2. מחממים שמן במחבת ומטגנים בו את פרחי הכרוביות, עד לקבלת גוון זהוב מכל הכיוונים. מוציאים ומניחים על צלחת עם נייר סופג.
3. מניחים את הכנפיים בסיר רחב עם שמן זית, ומטגנים אותם מכל הכיוונים, עד לקבלת גוון זהוב. מוציאים את הכנפיים מהסיר, ומניחים בקערה עם נייר סופג.
4. מכניסים לקערה את העגבניות החלוטות, הבצל ושיני השום. מרסקים עם מעבד מזון ידני עד לקבלת מחית אחידה וחלקה.
5. מכניסים את מחית העגבניות לסיר, ומבשלים 5 דקות על להבה בינונית גבוהה, עד להסמכת התערובת.
6. מתבלים את תערובת העגבניות בכמון, פפריקה, כורכום, אבקת מרק עוף, מלח ופלפל שחור, מערבבים ומטגנים במשך 2 דקות נוספות, עד שהתערובת הופכת סמיכה וצבעה הופך לכתום.
7. יוצקים לסיר 3 כוסות מים, ומביאים לרתיחה.
8. מוסיפים את הכנפיים, פרחי הכרובית וקוביות תפוחי האדמה. מוודאים שהמים מגיעים למחצית גובה פרחי הכרובית. מביאים לרתיחה, וממשיכים לבשל עוד 45 דקות (יש לנער את הסיר מדי פעם מצד לצד).
9. מגישים עם אורז לבן. בתיאבון!

70 דקות

8 servings 8