

חזה עוף ברוטב יין לבן, פטריות ושום



רכיבים

- נתחי חזה עוף חתוך משוטח לשניצל
- כפות קמח לבן לקימוח
- קורט מלח לפי הטעם
- כפות שמן זית
- שיני שום קלופות וקצוצות
- בצל קצוץ דק
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- 1/2 2/1 כוס משקה אלכוהולי, יין, שולחן, לבן, מולר תורגאו
- כפית מיץ לימון
- כוס עגבנייה קלופות וקצוצות דק
- 1/2 2/1 כף מרק טעם עוף ר.טבעיים (1 כף מומסת במים)
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את הקמח עם המלח והפלפל, מקמחים את העוף ומנערים היטב משאריות קמח.
2. מחממים שמן זית במחבת כבדה, מטגנים את החזה כ-2 דקות מכל צד עד להשחמה, ומוציאים למקום חם.
3. מוסיפים למחבת שום ומטגנים קלות. מוסיפים בצל ומטגנים להזהבה קלה. מוסיפים פטריות ומטגנים כדקה.
4. מוסיפים למחבת יין ומיץ לימון, מגרדים משקעים ומביאים לרתיחה. מוסיפים עגבניות ומרק עוף, ומבשלים רק עד שהרוטב מצטמצם מעט.
5. מחזירים את העוף למחבת ומבשלים כ-2 דקות, או עד שהרוטב מסמיך קלות. מוסיפים בזיליקום, משלימים תיבול ומגישים מיד. בתיאבון!

35 דקות

4 servings 4