

תבשיל עוף בבירה לבנה



רכיבים

- עוף פרוס למנות או חלקי עוף האהובים
- בצל קצוצים
- כפות שמן קנולה
- בקבוק בירה 330 מל
- גבעולים סלרי
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- שיני שום כתוש
- כפית קארי
- כפית תימין
- תפוח אדמה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים שמן בסיר רחב.
2. שמים את חלקי העוף ומטגנים קלות, מוציאים את העוף ומוסיפים לשמן בצל, ומטגנים עד להזהבה.
3. מוסיפים בירה ומביאים לרתיחה. עכשיו מחזירים את העוף לסיר.
4. מוסיפים את הירקות ושאר התבלינים. מבשלים כ-15 דקות.
5. מוסיפים תפוחי אדמה חתוכים לחצי ומבשלים כשעה. בתיאבון!

90 דקות

4 servings 4