

העוף של סבתא עם צ'יפס



רכיבים

- עוף שלם
- בצל
- סלרי חופן
- תפוח אדמה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- קורט פלפל שחור לפי הטעם

הכנה

1. חותכים את 2 הבצלים ואת הסלרי לחתיכות גסות ומניחים בסיר. מניחים מעל את העוף השלם. מטגנים קלות את שני צידי העוף.
2. מוסיפים 3 כוסות מים, כף אבקת מרק עוף אסם, חצי כפית מלח, ופלפל שחור לפי הטעם. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש מבשלים כ-120 דקות על אש נמוכה.
3. בינתיים פורסים את תפוחי האדמה, מטגנים לצ'יפס, מניחים בצד מחכים שיתקררו טיפה. מוסיפים לצ'יפס קורט אבקת מרק עוף, קורט מלח וקורט פלפל שחור ומערבבים עם התבלינים, מניחים בשקית מתאימה לאפייה.
4. את הסיר ובו העוף מעבירים לתנור אפייה בחום של 170 מעלות עם מכסה חצי פתוח ואופים כ-60 דקות (בסיר של העוף יש הרבה נוזלים ואין דאגה שישרף).
5. מוסיפים את שקית הצ'יפס המוכן והמתובל ומניחים בצד הסיר (כמו בחמין), אופים ביחד כ-120 דקות.

300 דקות

4 servings 4