

תבשיל עוף עם עגבניות, פטריות וגמבות



רכיבים

- שוק עוף שטופים ונקיים
- עגבנייה קלופת וחתוכות לקוביות
- פלפלים אדומים חתוכות לרצועות
- חבילה רסק עגבניות
- כפות שמן זית
- חבילה פטריות שמפיניון
- כוסות מים רותחים
- שיני שום קצוצות
- כפות 'מנק עגבניוח 100% רניבים טבעיים 400 גר
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- כפית מלח
- בצל קצוץ דק

הכנה

1. מחממים את השמן ומטגנים את הבצל יחד עם השום.
2. מוסיפים את שוקי העוף ומטגנים כ-3 דקות נוספות.
3. מוסיפים פנימה גמבות, עגבניות, פטריות ותיבול, מכסים במים ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים כ-60 דקות על אש נמוכה.
5. בודקים ומתקנים תיבול לפי הצורך. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8