

## פתיתים עם עוף וירקות



### רכיבים

- נתחי כרע הודו
- בצל גדול, חתוך לקוביות קטנות
- שיני שום כתושות
- חבילה רסק עגבניות
- עגבנייה מגורדת
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית פלפל וכמון
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה

### הכנה

1. בסיר גדול ושטוח מטגנים את הבצל עד שיקבל צבע שקוף/זהוב.
2. מוסיפים את הפפריקה ומיד מוסיפים גם כוס מים.
3. מוסיפים את שאר התבלינים ואת נתחי העוף.
4. מוסיפים עוד כ-3 כוסות מים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עוד כ-10 דקות.
6. דואגים שישארו מים שיכסו את העוף.
7. מוסיפים את הפתיתים עם הירקות ומבשלים כ-10 דקות נוספות (או עד שהפתיתים רכים).
8. טועמים ומשפרים תיבול.
9. לפני ההגשה מקשטים עם הכוסברה.

50 דקות

6 servings 6