

עוף בריבה



רכיבים

- שוק עוף
- כפות ריבה
- כפות מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- כוסות מים חמים

הכנה

1. מסדרים את העוף בתבנית פיירקס.
2. מערבבים בקערה את הריבה, אבקת מרק הבצל והמים לרוטב אחיד.
3. יוצקים על העוף ומכניסים לתנור חם (190-200 מעלות) לשעה.
4. לקראת הסוף רצוי להפוך את העוף שיקבלו צבע גם מלמטה.
בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4