

שוויה אקספרס



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- גרם חזה עוף חתוך לקוביות
- גרם נתח פרגית חתוכות לקוביות
- בצל קצוצים
- שיני שום קצוצות
- סלרי חתוך לקוביות קטנות
- גבעול סלרי קצוצים דק
- תפוח אדמה קלופים וחתוכים לקוביות
- זר כוסברה קצוץ
- כפית פלפל שחור שטוחה
- כפית כפית שטוחה
- כפית אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח גדושה
- כף חוויאג'
- כף כמון טחון
- 1/2 2/1 כוס מים רותחים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים שמן בסיר. מזהיבים בו את הבצל, השום והסלרי (שורש ועלים).
2. מוסיפים את נתחי העוף, ומטגנים עם ערבוב, עד שהם מלבינים.
3. מוסיפים את תפוחי האדמה, ועליהם את התבלינים היבשים, ומערבבים היטב במשך שתי דקות.
4. מוסיפים את המים, מערבבים, ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים להבה, מכסים חלקית ומבשלים כעשרים דקות, עד שהעוף ותפוחי האדמה מוכנים.
6. מערבבים פנימה את הכוסברה ומגישים. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6