

קוק או ואן



רכיבים

- עוף מחולק ל 6 נתחים
- בצל סגול חתוך לרצועות
- בקבוק יין אדום
- גזר
- כפות שמן זית
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות לקוביות
- תפוח אדמה קטנים וקלופים
- עלים תימין
- עלים רוזמרין טרי קצוץ
- 1/2 2/1 כוס ברנדי / קוניאק
- עלים עלה דפנה
- קורט פלפל שחור
- קורט מלח

הכנה

1. מבשלים תפוחי אדמה חצי בישול, בסיר עם מים עד כיסוי. מוציאים ומניחים בצד.
2. יוצקים שמן זית לסיר רחב ומטגנים את חתיכות העוף עד גוון חום בהיר, מוציאים ומניחים בצד.
3. מטגנים באותו הסיר בצל סגול, ולאט לאט מוסיפים חצי כוס קוניאק.
4. מוסיפים את העוף, חתיכות הגזר, תימין, רוזמרין, עלי דפנה, פלפל ומלח, מביאים לרתיחה ומבשלים מספר דקות.
5. יוצקים כמעט 1 ליטר יין אדום ומבשלים כ-30 דקות.
6. מוסיפים פטריות חתוכות, ואת תפוחי האדמה המבושלים, ממשיכים לבשל עוד כשעה ומכבים את האש.

110 דקות

4 servings 4