

חזה עוף במילוי פטריות ברוטב סויה וצ'ילי מתוק



רכיבים

- נתחי חזה עוף
- חבילה פטריות שמפיניון שימורים
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- בצל בינוניים, קצוצים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כוסות מים רותחים
- כפיות אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח

הכנה

1. מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים את הבצל עד הזהבה. ומוסיפים פטריות וממשיכים לטגן עד שהן מתכווצות ומאבדות נוזלים.
2. כאשר התערובת כמעט מוכנה מוסיפים 1 כפית מרק עוף אסם, מלח לפי הטעם, רוטב סויה וצ'ילי מתוק. יוצקים 2 כוסות מים רותחים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
3. מבשלים בערך 15 דקות. מעבירים לקערה ומצננים.
4. ממלאים את חזה העוף במילוי הפטריות והבצל, מגלגלים ומניחים במחבת כש"התפר" כלפי מטה.
5. מטגנים עד שזה יקבל צבע זהב ומוסיפים מילוי (אם נשאר מילוי), מוסיפים כוס מים רותחים, מלח וקצת מרק עוף של אסם ומביאים לרתיחה.
6. מנמיכים להבה ומבשלים 20 דקות נוספות.

40 דקות

3 servings 3