

בורקס תפוחי אדמה ורוטב



רכיבים

- חבילה בצק עלים
- פרוסה חזה עוף
- בצל
- תפוח אדמה מבושלים
- פחית פטריות
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס גרוס
- לפי הטעם כורכום

הכנה

1. למעוך תפוחי אדמה. להוסיף בצל מטוגן, פטרוזיליה, פלפל לבן, מרק עוף ומלח.
2. לחתוך ריבועים מהבצק עלים, למלא במלית ולסגור.
3. לאפות לפי ההוראות שעל האריזה.
4. לרוטב: לטגן בצל קצוץ דק, להוסיף קוביות חזה עוף ופטריות.
5. לבשל כחמש דקות. לתבל במלח ופלפל שחור גרוס וכפית מרק עוף "אסם".
6. לבשל עוד ארבע דקות.

60 דקות

4 servings 4