

עוף עם זיתים נוסח מרוקו



רכיבים

- עוף מחולק ל-6 חלקים
- 1/2 2/1 קילוגרם זיתים מגולענים מורתחים
- עגבנייה
- כפות רסק עגבניות
- שיני שום
- כפית מלח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כוסות מים לכיסוי

הכנה

1. לשים פחות מחצי כמות השמן בסיר לחמם על להבה נמוכה.
2. להוסיף שום שישחים ועגבניות חתוכות לקוביות.
3. נותנים להם לספוג מעט שמן תוך ערבוב שלוש דקות.
4. מוסיפים עוף ואת השמן הנותר.
5. להוסיף רסק וזיתים שמרתיחים קודם.
6. להוסיף מעט פפריקה, פלפל שחור ומים.
7. לכסות עד גובה התבשיל ולתת לבשל 25 דקות בלהבה נמוכה.
8. המים צריכים להתאדות והרוטב להסמיך.
9. לפזר מעט פטרוזיליה ולהגיש עם אורז לבן.

45 דקות

6 servings 6