

עוף בתנור עם תפוחי אדמה ואורז



רכיבים

- תפוח אדמה
- כוסות אורז ארוך
- סלסילות פטריות שמפיניון
- בצל
- 1/2 2/1 קילוגרם כרע הודו
- שיני שום כתוש
- כפית מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית קארי
- כוס מים
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מרפדים תבנית אפיה בפרוסות תפוחי אדמה.
2. מוסיפים שתי כוסות אורז (בחצי מתהליך הבישול שלו) ומפזרים על תפוחי האדמה.
3. מטגנים את הפטריות עם הבצלים, ומפזרים על האורז.
4. מתבלים את כרעי עוף בתבלינים השונים, ומניחים אותם על הפטריות המטוגנות.
5. מוסיפים כוס מים.
6. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום וצולים בתנור בחום של 190 מעלות כשעה.
7. מורידים את נייר האלומיניום וממשיכים לצלות במשך כ-30 דקות.

120 דקות

4 servings 4