

חמין פתיתים



רכיבים

- קילוגרם שוקי עוף
- חבילות פתיתים אפויים קוסקוס
- בצל פרוס ומטוגן
- כף שמן קנולה
- ביצה
- תפוח אדמה
- גבעול פטרוזיליה
- גבעול אורוגולה

הכנה

1. משמנים את הסיר ומטגנים את השוקיים עד להזהבה.
2. מוציאים את השוקיים, ומכניסים את הפתיתים לטיגון קצר.
3. מוסיפים מים (עפ"י ההוראות על אריזת הפתיתים), מוסיפים את השוקיים, תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לרבעים, ביצים (שלמות, כולל קליפה) ואת הבצל המטוגן.
4. מתבלים במלח ופלפל בלבד, ניתן להוסיף מעט פטרוזיליה ורשאד לפי הטעם.
5. סוגרים את הסיר ומשאירים על האש ל-45 דקות, בסיומן החמין מוכן.

55 דקות 🕒

4 servings 4 🍴