

כרעי עוף עם תפוחי אדמה  
ופטריות

## רכיבים

- 1/2 1/2 כוס שומן אווז מומס
- כרע הודו עם העור, מחולקים לשוקיים וירכיים
- בצל סגול קצוצים דק מאוד
- שיני שום קצוצות
- גרם פטריות שמפיניון שלמות או חצויות
- גרם תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- קורט מלח
- 1/2 1/2 כפית אגוז מוסקט
- כוס יין לבן
- כוסות ציר עוף (אבקת מרק עוף מומסת במים)
- כפיות מחית כמהין
- 1/2 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה, להגשה
- קורט פלפל שחור

## הכנה

1. מחממים בסיר רחב ושטוח את שומן האווז, מוסיפים את הכרעיים, ומטגנים משני הצדדים, עד שיקבלו גוון זהוב.
2. מוציאים את הכרעיים, ומעבירים לקערה.
3. מוסיפים לסיר את הבצל והשום, ומטגנים במשך 5 דקות, תוך כדי ערבוב.
4. מוסיפים לסיר את הפטריות ותפוחי האדמה, ומטגנים במשך 10 דקות נוספות, תוך ערבוב.
5. מחזירים לסיר את הכרעיים, מתבלים במלח, פלפל ובאגוז מוסקט.
6. יוצקים את היין וכן את ציר העוף, ומביאים לרתיחה.
7. מכסים, מחלישים את הלהבה לבינונית, ומבשלים במשך 90 דקות, עד שהרוטב הופך לסמיך.
8. מורידים את הסיר מהכיריים.
9. מוסיפים את שמן הכמהין. טועמים ומשפרים תיבול עם תוספת של מלח ופלפל שחור.
10. לפני ההגשה, בוזקים מעל התבשיל את הפטרוזיליה הקצוצה, ומגישים חם. אפשר להגיש עם חלה טרייה לטבילה ברוטב. בתיאבון!

120 דקות 🕒

5 servings 5 🍴