

עוף ברוטב עשיר - מרוקאי



רכיבים

- כרע הודו נקיים ומחולקים
- בצל גדול קצוץ
- שיני שום קצוצים
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה
- עגבנייה פרוסה
- כף רסק עגבניות
- גזר פרוס
- כפית כורכום
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. בסיר רחב מטגנים בשמן את הבצל עד שזהוב, מצרפים את השום ומטגנים עוד דקה, מוסיפים את הכוסברה, העגבניה, הרסק, התבלינים והמים.
2. מערבבים היטב, סוגרים מכסה ומבשלים 15 דקות.
3. מוסיפים את חתיכות העוף ומבלשים כ- 50 דק'.

70 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕