

## פתיתים מוקפצים עם ירקות ועוף



### רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס פלוס ירקות
- בצל גדולים
- פלפלים אדומים
- פלפל צהוב
- פלפל צהוב
- פלפל ירוק חריף
- זוקיני
- 1/2 2/1 ראש כרוב
- קילוגרם חזה עוף חתוך לרצועות
- חבילה פטריות שמפיניון חתוכות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם צ'ילי גרוס
- לפי הטעם זעפרן

### הכנה

1. ראשית לחתוך הכל לרצועות דקות. לאחר מכן בשלב הראשון לטגן את הבצל עד שיזהיב.
2. להוסיף את החזה עוף ולהמשיך לטגן עוד כ- 10 דקות.
3. להוסיף את כל הירקות מלבד הפטריות ולאדות עד שהכל מתרכך.
4. להוסיף את הפטריות ואת התבלינים (ניתן להמיר את הזעפרן ב-1/2 כפית כורכום). ולהנמיך את האש.
5. בסיר נפרד שמים מים וכף מלח. להביא לרתיחה ולהוסיף את הפתיתים. בישול קצר של 5 דקות עד שמתרככים מעט.
6. מסננים ומוסיפים לסיר עם הירקות, מערבבים את הכל ומגישים חם.

40 דקות

4 servings 4