

## עוף בזיתים וצימוקים



### רכיבים

- עוף מחולקים למנות
- בצל קצוצות
- שיני שום פרוסות
- כפות רסק עגבניות
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כף חומץ
- כפית צ'ילי גרוס
- גרם צימוקים
- גרם זיתים שחורים

### הכנה

1. משחימים את העוף בשמן ומוציאים.
2. מזהיבים קלות את הבצל והשום, מוסיפים כוס מים, רסק עגבניות, א.מרק, חומץ ותבלינים, מערבבים ומביאים לרתיחה.
3. מבשלים כמה דק' לאיחוד המרכיבים.
4. מחזירים את העוף ומוסיפים את הצימוקים והזיתים.
5. מכסים ומבשלים על אש קטנה 30 דקות.

50 דקות

8 servings 8