

## עוף עם פירה בטטות ותפוחי אדמה



### רכיבים

- בטטה גדולות
- תפוח אדמה קטן
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- ירקי
- שוק עוף
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

### הכנה

1. מכינים את העוף: בתבנית אפייה מניחים את השוקיים והירכיים. מערבבים בקערית את השמן, המלח, הפלפל והפפריקה ומורחים על העוף.
2. מכניסים את העוף לתנור בטמפרטורה של 180 מעלות עד הזהבה.
3. הפירה: מבשלים בסיר גדול את הבטטות ותפוח האדמה (מקולפים וחתוכים) עד שהם מתרככים.
4. מוסיפים אבקת מרק עוף ומועכים לפירה. מגישים לצד העוף.

75 דקות

4 servings 4