

מאפה פתיתים עם נתחי חזה עוף וירקות



רכיבים

הכנה

- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
 - 1/2 2/1 כפות שמן זית לשימון הסיר
 - כוסות ציר עוף
 - לפי הטעם מלח
 - לפי הטעם פלפל שחור
 - כפית בהרט
 - כפית פפריקה אדומה מתוקה
 - גרם חזה עוף חתוכים לקוביות בגודל של כ- 2 סמ
 - שיני שום כתוש
 - כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
 - כפות סילאן
 - כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
 - פנים של חציל קלוף ופרוס לאורך
 - תפוח אדמה קלופים ופרוסים
 - בצל סגול חתוכים לרבעים
 - סלסילות פטריות שמפיניון חתוכות לרבעים
 - קישוא חתוכים לפרוסות אורך
 - כף שמן זית לזילוף
 - קורט מלח
 - לפי הטעם פלפל שחור
1. מוסיפים את חומרי הרוטב לקערית. מערבבים היטב עד קבלת מרקם אחיד.
 2. יוצקים את המרינדה על נתחי חזה העוף ומשרים במשך לפחות כשעתיים.
 3. מחממים מעט שמן טיגון במחבת. מוסיפים למחבת את נתחי חזה העוף ומטגנים, תוך כדי ערבוב, עד שמקבלים גוון זהוב.
 4. מסדרים את הירקות בתבנית אפייה עמוקה.
 5. משמנים את דפנות התבנית. מתבלים ומברישים את רצועות הירקות בשמן זית, ומתבלים במלח ופלפל שחור.
 6. מכניסים את התבנית עם הירקות לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 220 מעלות, ואופים במשך כ-15 דקות. הירקות לא צריכים להיות רכים, הם עוד מתבשלים בסיר.
 7. מוציאים את התבנית מהתנור. מניחים את הירקות בשכבות על תחתית סיר משומן קלות: בתחילה מניחים שכבה של חצילים. מפזרים מעל שכבת פתיתים, מוסיפים שכבת פרוסות חצילים. מפזרים מעל נתחי חזה עוף ופתיתים. ממשיכים עם שכבת פרוסות תפוחי אדמה, מפזרים פתיתים מעל. ממשיכים עם שכבת קישואים, מפזרים מעל נתחי חזה עוף ופתיתים. מפזרים את הבצל, מפזרים מעל פתיתים וחזה עוף, ומסיימים עם שכבת פטריות.
 8. יוצקים לשתי כוסות את ציר מרק העוף. מוסיפים את הפפריקה ובהרט לכוסות, ומערבבים עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
 9. יוצקים את הציר מעל לפטריות.
 10. מניחים את הסיר על הכיריים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה לנמוכה מאד. מכסים את הסיר במכסה, ומבשלים במשך כ-40 דק'.
 11. לפני ההגשה הופכים על כלי הגשה שטוח, ומגישים חם.

80 דקות

8 servings 8

