

ירכיים בבצל ודבש - יופי במטבח



רכיבים

- נתחי כרע הודו מופרדות
- בצל פרוסים לפרוסות עבות
- כפות דבש
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן זית משובח
- 1/2 2/1 כוס משמש מיובש קצוצים
- 1/2 2/1 כוס חמוציות
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- בקבוק יין אדום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל

הכנה

1. מטגנים את הבצלים בסיר רחב עד להזהבה.
2. יוצקים את הדבש ומערבבים. מוסיפים את התבלינים ומערבבים.
3. מניחים את חלקי העוף כאשר צד העור למטה, מזהיבים והופכים צד.
4. מוסיפים את הפירות היבשים ואת היין ומערבבים.
5. מביאים את התבשיל לרתיחה ומעבירים לאש בינונית נמוכה.
6. מבשלים 60 דקות בסיר מכוסה, עד שנוצרים נוזלים בכמות מספקת והעוף משחים יפה.
7. על מנת לקבל צבע עמוק יותר, מעבירים את התבשיל לתבנית לתנור לאפיה של 200 מעלות ל-15 דקות. עלי לציין שניתן להקפיא את התבשיל ולהוציאו בעת הצורך.

85 דקות

10 servings 10