



רכיבים

- קילוגרם כרעי הודו
- תפוח אדמה
- בצל
- כוסות אורז ארוך
- כפות שמן קנולה
- 1/2 1/2 כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
- שיני שום
- כוסות מים
- לפי הטעם הל טחון
- לפי הטעם כמון טחון
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם כוסברה
- לפי הטעם כורכום

הכנה

1. מערבבים את כל התבלינים היבשים.
2. מורחים על העוף משני הצדדים.
3. מטגנים את הבצל עם השום.
4. מטגנים לחוד את העוף.
5. פורסים את תפוחי האדמה ומטגנים אותם לחוד.
6. לאחר מכן מבשלים את העוף בסיר גדול עם 2 כוסות מים ורוטב הבסיס.
7. כעבור שעה מוסיפים את תפוחי האדמה ואת האורז.
8. מבשלים עוד חצי שעה.

90 דקות 🕒

4 servings 4 🍴