

עוף עם תפוז"א ובטטה מהסרטים



רכיבים

- כרעיים של עוף מחולקים לשוקיים ומשולשים
- בצל
- תפוח אדמה גדולים וחתוכים לקוביות
- בטטה קטנות חתוכות לקוביות
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כפית מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'
- כפית מרק עוף אמיתי 400 גרם לא חובה
- כפית כורכום
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון
- 1/4 4/1 כפית פלפל לבן
- כפית אבקת שום
- קורט מלח לא חובה

הכנה

1. מתחילים בהכנת המרינדה - מערבבים בקערה חצי כוס שמן זית, 1 כפית אבקת מרק בצל, אבקת מרק עוף, 1 כפית כורכום, 1/2 כפית פפריקה, 1 כפית כמון, 1/4 כפית פלפל שחור, 1 כפית שום גבישי וקורט מלח.
2. מוסיפים לקערה את כרעי העוף.
3. מניחים בצד למנוחה של רבע שעה.
4. שמים בסיר את תפוחי האדמה עם כף מלח ומים רותחים.
5. מבשלים כ-10 דקות, מסירים מהאש, מסננים ומצננים.
6. בזמן שהתפוז"א מתבשל פורסים את הבצלים ומניחים בתבנית.
7. מניחים את העוף שהיה במרינדה בתבנית. לאותה קערה שופכים את תפוחי האדמה ומערבבים. אח"כ שופכים לתבנית עם העוף. את אותה הפעולה נעשה עם קוביות הבטטה ואז נפזר בתבנית. ניתן לקשט בתימין.
8. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כ-55 דקות, ללא כיסוי.

60 דקות

4 4