

## מקלובה פתיתים, עוף וירקות



### רכיבים

- תפוח אדמה חתוכים לפרוסות
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- בצל גדול קצוץ
- כף מלח
- כף כמון טחון
- כפית פלפל שחור שטוחה
- כפית אבקת שום
- כף פטרוזיליה
- כף בהרט
- גרם חזה עוף חתוך לקוביות
- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- 1/2 2/1 כוסות מים רותחים

### הכנה

1. מחממים שמן זית בסיר שטוח, מוסיפים את תפוחי האדמה, מטגנים 2 דקות מכל צד ומוציאים.
2. מוסיפים לאותו הסיר בצל ותבלינים ומטגנים כ-3 דקות.
3. מוסיפים את קוביות העוף, מערבבים היטב ומטגנים כ-5 דקות עד שהעוף נצרב היטב.
4. מוסיפים את הפתיתים. מערבבים טוב ומורידים מהאש.
5. בסיר שטוח נוסף שמים נייר אפייה ומוסיפים מעט שמן זית.
6. מסדרים את תפוחי האדמה על נייר האפייה ומוסיפים את תערובת הפתיתים והעוף.
7. מוסיפים את המים הרותחים, מכסים במכסה ומבשלים על אש בינונית-נמוכה כרבע שעה.
8. מורידים מהאש וממתינים 10 דקות נוספות עם מכסה סגור.
9. הופכים על גבי מגש גדול ומקלפים את נייר האפייה בזהירות.

60 דקות

6 6