

פתיתים בסיר אחד עם כנפיים והמון ירק



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- כנפי הודו - אפשר בין 6-8 נקיות, ניתן גם להמיר לשוקי עוף
- בצל סגול קצוץ
- תפוח אדמה פרוס דק דק
- פטרוזיליה קצוצה (כחופן)
- כוסברה קצוצה (כחופן)
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור שטוחה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- 1/2 2/1 כוסות מים

הכנה

1. מחממים שמן זית בסוּטאז' (סיר רחב) ומטגנים את הבצל הקצוץ להשחמה יפה.
2. מוסיפים את תפוחי האדמה ומטגנים יחד כ-10 דקות, על אש בינונית.
3. בקערה נפרדת מערבבים את הכנפיים עם התבלינים ומעט שמן זית.
4. מערבבים היטב, מצפים את הכנפיים בכל התבלינים.
5. מוסיפים את הכנפיים לסיר וצורבים קלות, על אש גבוהה.
6. מוסיפים את הירק ומערבבים.
7. מוסיפים 1/2 כוס מים ומבשלים כחצי שעה עם מכסה (אם שמים שוקיים אז 50 דקות).
8. פותחים את הסיר, מוסיפים 3 כוסות מים ומביאים לרתיחה.
9. כשהתבשיל רותח מוסיפים את הפתיתים ומבשלים עד שמוכן.
10. נותנים לסיר לנוח חמש דקות ומגישים. הכי כיף לסחוט מעט לימון בצלחת.

90 דקות

4 4