

פרגיות עם פתיתים בתנור
ברוטב ברביקיו

רכיבים

- כפות שמן קנולה
- כוסות פתיתים אפויים אורז אסם
- גרם פרגיות חתוכות לקוביות
- כוסות מים רותחים
- גזר מקולפים ומגורדים
- בצל קצוץ דק
- 1/2 1/2 כוס ברוטב ברביקיו 290 מ"ל
- כפות ברוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות סילאן
- 1/2 1/2 כפית מלח
- 1/4 1/4 כפית פלפל שחור

הכנה

1. בסיר רחב מטגנים בצל וגזר כ-5 דקות עם 3 כפות שמן.
2. מוסיפים את נתחי הפרגית וצולים כ-5 דקות נוספות.
3. מוסיפים את ברוטב הברביקיו, הצ'ילי המתוק והסילאן ומערבבים.
4. מוסיפים את הפתיתים והמים הרותחים ומערבבים.
5. מחממים תנור ל-150 מעלות.
6. מכסים את הפתיתים במכסה או נייר כסף ומעבירים לתנור למשך 40 דקות.

60 דקות ⌚

5 5 ⊕