

תבשיל עוף, פטריות ופתיתים בנוסח אסייתי קליל



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם עוף חתוך לקוביות
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות
- 1/2 2/1 שקית פתיתים אפויים אורז אסם
- כפות סילאן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף שמן שומשום
- כף חמאת בוטנים טבעית
- 1/2 2/1 כוס חלב קוקוס

הכנה

1. בסיר שטוח עם שמן זית צורבים את פילה העוף עד שהוא מוכן (עניין של 2-3 דקות).
2. מוסיפים את הפטריות ומערבבים.
3. מוסיפים את הפתיתים.
4. מוסיפים את מרכיבי הרוטב - רוטב סויה, חלב קוקוס, שמן שומשום, חמאת בוטנים וסילאן, ומערבבים.
5. מוסיפים מים עד לקו הפתיתים.
6. מתבלים במלח ופלפל. מנמיכים להבה. סוגרים מכסה (משאירים חריץ קטן).
7. מבשלים כ-8 דקות ומערבבים מפעם לפעם. אם חסרים מים מוסיפים מעט.
8. בסוף הבישול סוגרים מכסה, ממתינים עוד 5 דקות.

20 דקות

4 4