

ניוקי עם עוף, פטריות וערמונים בתנור



רכיבים

- חבילה פרפקטו ניוקי תפוז"א
- עוף
- שיני שום כתושות
- סלסילה פטריות שמפיניון
- בצל גדול מקולף וחתוך לרצועות
- חבילה ערמונים בוואקום
- גבעול תימין
- כפות שמן זית
- כפות סילאן
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- קורט אגוז מוסקט
- מיליליטר מים חמים

הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות (עליון תחתון או טורבו).
2. מניחים בסיר שיכול להיכנס לתנור או בתבנית את כל המרכיבים, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים היטב (בזהירות מהמים החמים).
3. מכסים עם נייר אפייה.
4. מכניסים לתנור לאפייה 60 דקות.
5. לאחר 60 דקות פותחים את התנור, מורידים את הכיסוי.
6. וממשיכים לאפות עוד כ-25 דקות או עד הזהבה. (אם צריך אפשר להוסיף מעט מים רותחים).

90 דקות

4 4