

עופה ג'אג'ה



רכיבים

- כפות שמן זית
- כרעיים של עוף
- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- בצל סגול חתוך לפלחים
- תפוח אדמה קטנים
- גזר חתוכים למקטעים גסים
- זוקיני חתוכים למקטעים גסים
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/3 1/3 כפית אבקת שום

הכנה

1. בסיר מתאים מחממים את שמן הזית וצורבים את העופות משני הצדדים.
2. מוסיפים את הירקות, התבלינים ומים עד כיסוי.
3. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כשעה ורבע.
4. מוסיפים את הפתיתים ומערבבים, אם חסרים נוזלים מוסיפים מים. מבשלים ללא מכסה עד שהפתיתים מוכנים. נותנים לסיר לנוח מעט ומגישים.

60 דקות ⌚

4 4 ⊕