

חזה עוף ופתיתים ללא גלוטן  
עם אפונה



## רכיבים

- חבילה פתיתים ללא גלוטן כשר לפסח אסם
- כפות שמן זית
- בצל גדולים, חתוכים לרצועות
- גרם חזה עוף חתוך לקוביות קטנות
- כוס אפונה (קפואה או טרייה)
- כף תבלין עוף לשווארמה או חוואייג' או תבלין פוטטוס קידס של רון יוחננוב

## הכנה

1. מתחילים עם הכנת הפתיתים. מבשלים את הפתיתים ללא גלוטן בסיר עם שפע מים רותחים ומלח, בדיוק לפי הוראות היצרן שעל האריזה. מסננים ושומרים בצד.
2. בסיר רחב או במחבת גדולה, מחממים שמן זית ומטגנים את רצועות הבצל יחד עם מלח, פלפל שחור לפי הטעם ותבלין הפוטטוס קידס. מטגנים עד שהבצל הופך זהוב. מוסיפים את קוביות חזה העוף ומקפיצים כ-10 דקות על להבה בינונית עד שחזה העוף מוכן ועסיסי.
3. מוסיפים לסיר את האפונה ומערבבים דקה נוספת. לסיום, מוסיפים את הפתיתים המבושלים והמסוננים לתוך התבשיל.
4. מערבבים הכל יחד היטב ומבשלים עוד כ-2 דקות על להבה נמוכה, כדי שהפתיתים יספגו את כל הטעמים של העוף והתבלינים. מגישים חם חם למרכז השולחן. אם אתם אוהבים, אפשר לפזר חופן פטרוזיליה קצוצה מעל לפני ההגשה לרעננות נוספת.

20 דקות ⌚

4 4 ⊕