

## أفخاذ الدجاج على طريقة الكاتشاتورا



40 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 500 gr باساتا روسنيكا 700
- المكونات
  - أفخاذ الدجاج 8
  - الروزمارين ما يكفي в необходимом количестве
  - 200 ml النبيذ الاحمر
  - بصل 1
  - ثوم
  - زيت زيتون بكر 4 ملاعق
  - زيتون أسود 10
  - فلفل أسود ما يكفي
  - كرفس
  - ملح ما يكفي
  - None



## التحضير

أفرم البصل والكرفس والجزر بشكل ناعم للغاية وضعهم على حدا. وفي مقلاة سخن الزيت الزيتون البكر وحمّر أفخاذ دجاج لمدة عشرة دقائق على نار عالية ثم أضف البصل والكرفس والجزر المفرومين مسبقاً، والزيتون وفصوص الثوم الكاملة والروزمارين والملح والفلفل الأسود على حسب الذوق وتركهم لينضجوا لمدة 10 دقائق **Strained tomatoes Pomì** أضف النبيذ الأحمر واتركه لينتخر، وفي النهاية أضف طماطم باساتا روستيكا بومي. ضع الغطاء واترك الدجاج لينضج على نار منخفضة لمدة 30 دقيقة.