שיפודי עוף ברוטב חריימה



זמן: 30 min.
רמת קושי: קל

רכיבים (5 מנות)

- **מצרכים**
  - 2 כוסות 200gxעגבניות מרוסקות דק ומסוננות 3
  - בצלים גדולים קצוצים דק 2
  - חזה עוף חתוך לקוביות 800 גרם
  - ½ כפית מלח
  - ½ כפית צ'ילי גרוס cucchiaino ½
  - ½ כפית קימל טחון
  - (לימון ½ (או ליים
  - שיני שום כתושות 3
  - שמן זית 1/2 כוס

For this recipe we used:



הכנה

1. טגנו את הבצל הקצוץ בהרבה שמן זית; רצוי להשתמש במחבת טפלון גדולה עם שוליים גבוהים.
2. הוסיפו לבצלים (הנמיכו את האש) את הצ'ילי הגרוס (אפשר להוסיף עד 1 כפית סה"כ, לרוטב יותר פיקנטי), תרכיז עגבניות ו-2 שיני שום Pomì כתושות; במידה והשתמשתם בתרכיז, הוסיפו כוס מים ו-1/2 כפית מלח. אם השתמשתם ברוטב עגבניות דליל יותר - הוסיפו רק את המלח.
3. בשלו את הרוטב על אש בינונית עד שיתקבל רוטב סמיך.
4. הוסיפו 1/2 כפית קימל טחון לרוטב ובשלו עוד כמה דקות. בסוף הבישול - הוסיפו מיץ מחצי לימון.
5. הכינו את שיפודי העוף בנפרד וצלו את העוף היטב. וודאו שהעוף אכן מבושל בחוץ ובפנים.
6. הגישו את השיפודים עם הרוטב הפיקנטי, קר או חם, לפי טעמכם.

- Jasmine Guetta