

## צלי עוף בקדירה



75 min: זמן

קל: קושי רמת

(מנות 4 - 6 רכיבים)

### מצרכים

- 3 ספל עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- "ק"ג כרעי עוף ללא עצמות, ללא עור, חתוכים לרצועות 1/4 ברוחב 5 ס"מ
- בצל בינוני מתוק, חתוך ל-12 פלחים 1
- גזר בינוני, חתוך באלכסון לפיסות של 1.5 ס"מ 4
- מלח גס ופלפל שחור טחון טרי
- ספלים מרק עוף, מחולקים 5
- עלה דפנה מיובש 1
- פטרוזיליה טרייה קצוצה 1/4 כוס
- קמח רב-תכליתי 2 כפות
- שיני שום, קצוצות 6
- שמן קנולה או שמן אבוקדו 1 כף
- תפוחי אדמה בייבי, חתוכים לרבעים 340 גרם

For this recipe we used:



## הכנה

1. מתבלים את העוף במלח ופלפל לפי הטעם.
2. מחממים שמן בחום גבוה בסיר עם דפנות עבות ומכסה (כמו פויקה). מכניסים את העוף ומבשלים. בוחשים מדי פעם, עד שמשחים מכל הצדדים, בערך 6 דקות. מעבירים לכלי מוסיפים גזר ובצל לסיר ומבשלים, בוחשים מדי פעם, עד שהבצל מתחיל להתרכך, בערך 4, 5 דקות. מכניסים שום ומבשלים כ-30 שניות תוך בחישה מתמדת. מוסיפים 1/2 ספל מרק עוף תוך כדי בחישה וקרצוף כדי לשחרר חתיכות שנצמדו לתחתית הסיר.
3. ו-1/2 ספל מרק עוף. מוסיפים לתוך הסיר. בוחשים פנימה את 4 ספלי מרק העוף שנשארו וPomò בקערית טורפים יחד קמח, עגבניות מרוסקות ואת בשר העוף. מוסיפים עלה דפנה ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מביאים לרתיחה, מקטינים את החום לבינוני-נמוך וממשיכים לבשל 25 דקות עם בועות קטנות, מכוסה חלקית.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה ומבשלים ללא המכסה, עד שתפוחי האדמה מתרככים, כ-18 - 20 דקות. הנוזל יצטמצם עוד יותר. מוסיפים פטרוזיליה בבחישה, וזורקים את עלה הדפנה לפני ההגשה.