

עוף בפפריקה ותפוחי אדמה בנוסח ישראלי



40 min: זמן

רמת קושי: בינוני

(רכיבים 3 - 4 מנות)

For this recipe we used:

- **תפוחי האדמה**
 - 200 כפיות 8 תרכיז עגבניות מרוכז מאוד
 - מלח 1 כפית
 - פפריקה 1 כף
 - שמן זית 1 כף
 - 'תפוחי אדמה קצוצים 680 גר
- **העוף**
 - 4 חתוכות עוף, חתוכות
 - מלח 2/3 כפית
 - פפריקה 3 כפיות
 - שמן זית 3 כפות



הכנה

1. 200°C-מחממים את התנור מראש ל.
2. שמים את תפוחי האדמה בתבנית. זורים עליהם פפריקה ומלח. מזליפים שמן זית. מערבבים הכול עד שהתפוחים מוכנים היטב.
3. מוסיפים לתוך התבנית את כרעי העוף ואת רסק העגבניות זורים פפריקה ומלח משני הצדדים. מזליפים שמן זית משניה צדדים ומורחים עד שנתחי העוף מוכנים היטב. זורים עוד מעט פפריקה ומלח מלמעלה.
4. צולים 30 - 45 דקות או עד שהעוף והתפוחים מוכנים.