

חזה עוף ברוטב פלפלים

החומרים:

- 6 נתחי עוף
- מלח, פלפל לבן, טימין
- 1/2 כוס יין (אמרלד ריזלינג)
- 1 כף גרגרי פלפל (מדגסקר)
- מעט קמח לציפוי
- מעט שמן ומרגרינה לטיגון
- 1 בצל קצוץ דק
- 1 פלפל ירוק חתוך לקוביות

תחמיץ:

- מיץ לימון, חרדל, כוס ברה קצוצה
- 1 כוס רוטב צלי מוכן

ההכנה:

מתבלים את חזה העוף, יוצקים יין ומשהים שעות מספר עם גרגרי הפלפל. מייבשים במגבת נייר, מקמחים ומטגנים בשמן ובמרגרינה עד זהוב. מאדים בשמן את הבצל והפלפל. מוסיפים את התחמיץ, היין מההשריה, גרגרי הפלפל והרוטב. מתבלים ומביאים לרתיחה. מניחים את העוף בכלי חסין אש, יוצקים מעל את הרוטב ואופים כעשר דקות בתנור חם. מגישים מייד.