

## מג'דרה עם עוף

### נפפריקה

חומרים:

1 שקית אורז-מג'דרה,  
"טובשילים"

2 כרעי עוף מחולקים ל-6

$\frac{1}{3}$  כוס קמח

2 כפות פפריקה מתוקה

1 בצל גדול קצוץ

2 כפות שמן תירס

3 כפות פפריקה מתוקה

$\frac{1}{2}$  כפית פפריקה חריפה

כף רסק עגבניות

$\frac{1}{2}$  כוס יין אדום יבש

מיץ מחצי לימון

3 כפות מיוון טרי קצוץ

מלח, סלפל

### ההכנה:

מערבבים את הקמח עם שתי כפות פפריקה, מלח ופלפל. טובלים את נתחי העוף בקמח המתובל, ומטגנים בסיר כבד, עד להשחמה. מוסיפים בצל קצוץ, ומטגנים עוד 3 דקות. מוסיפים את היין, פפריקה מתוקה וחריפה, רסק עגבניות, מיץ לימון, מיוון קצוץ, מלח ופלפל, ומבשלים על אש נמוכה כשעה.

מכינים את המג'דרה לפי ההוראות שעל האריזה, ומניחים את נתחי העוף על מצע האורז.