

כרעי עוף עם אגוזים ומיץ רימונים

1 1/2 קילו	כרעי עוף
	שמן לטיגון
1	בצל קצוץ גס
2 כוסות	אגוזי מלך קצוצים גס
	מיץ מלימון
2 כוסות	מיץ רימונים ושתי כפות סוכר או 1/2 כוס סירופ רימונים (גרנדין)
	ו-1 1/2 כוסות מים רותחים
1	עגבניה קלופה מגוררת
מעט	מלח ופלפל שחור גרוס גס

מנגבים את כרעי העוף במגבות נייר ומטגנים מכל הצדדים בשמן חם, מוציאים מהסיר.

מטגנים את הבצל בשמן שטוגן בו העוף, מוסיפים את האגוזים וממשיכים בטיגון, עד שהם מזהיבים. מוסיפים את מיץ הלימון, מיץ הרימונים, או הגרנדין והמים, והעגבניה המגוררת, מתבלים במלח ופלפל. מניחים מעל את חלקי העוף, מכסים, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים כשעה, עד שהעוף רך מאוד. מגישים עם אורז או פסטה רחבה.