

to use with
chicken
from soup

עוף בזיחים

אפשר להשתמש בנתחי העוף שבושלו במרק, ואפשר לקחת נתחים חדשים.

(6 סועדים)

6 נתחי עוף (חזה או כרעיים)

1 ספל מרק עוף

1 חב' מרק פטריות

3 כמות יין לבן

1 ספל זיתים שחורים מגולענים

3 שיני שום

שמיר

להכין רוטב ממרק פטריות וכוס מרק עוף. להוסיף יין. לצקת על נתחי העוף הערוכים בכלי זכוכית לאפייה. להוסיף זיתים, שום מעוך וקורט מלח. אופים: 30 דקות (כשהעוף בושל קודם), 60 דקות לעוף שלא בושל. לפני ההגשה להוסיף שמיר קצוץ.