

נגיסי עוף עם פיסטוק

15 min זמן הכנה:

קושי: בינוני



מצרכים

- אגוזי פיסטוק מלוחים: 200 גרם
- בצל קצוץ: 1/2
- חזה עוף: 500 גרם
- טימין: לפי הטעם
- מלח: לפי הטעם
- משקה סויה: 250 מ"ל
- פלפל: לפי הטעם
- שמן זית כתית מעולה: לפי הטעם

הכנה

חממו מחבת עם מעט שמן זית כתית מעולה, וטגנו את הבצל הקצוץ.

כשהבצל נהיה חום-זהוב, הוסיפו אגוזי פיסטוק לא קלופים ובשלו למשך דקה אחת. הוסיפו רצועות חזה עוף ובשלו על אש גבוהה.

כאשר רצועות חזה העוף מוכנות, הוסיפו את משקה הסויה וצמצמו אותו. תבלו במלח, פלפל וכמה עלי טימין. מעל חזה העוף הוסיפו את רוטב העגבניות המסוננות של פומי ושמן זית כתית מעולה.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 50 גרם

