

הכמויות מיועדות להכנת 2 מנות.

רכיבים:

1 חזה עוף

6 כפות שמן זית לטיגון

1 סלסלת פטריות פורטובלו / יער

1 פלפל אדום

1 פלפל ירוק

4 כפות יין לבן

2 - 3 שיני שום

מלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

1 כף פטרוזיליה קצוצה

4 כפות שמן

מיץ מ - $\frac{1}{2}$ לימון

1 צרור עירית קצוצה, לעיטור

אופן ההכנה:

1. שוברים את הפטריות על צלחת הגשה . מפזרים את הפטרוסזיליה, המלח והפלפל.

2. סוחטים מעל את הלימון ומוסיפים שמן זית.

3. מחממים את שמן הזית לטיגון ומטגנים את חזה העוף בשני צדדיו.

4. מטגנים את הפטריות, ממליחים ומפלפלים.

5. מניחים על צלחת הגשה מעל הפטריות את חזה העוף.

6. חותכים את הפלפלים לרצועות ומקפצים עם מלח , פלפל שום ויין לבן.

7. מעטרים בעירית קצוצה ומגישים.