חזה עוף עם עגבניות.

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

¼ כוס פירורי לחם
2 כפות אורגנו קצוץ
½ כפית זרע אניס
¾ כפית מלח
¾ כפית פלפל שחור
4½ יחידות של חזות עוף
1 כף שמן
½ כוס בצל סגול, קצוץ
2 כפיות שום, כתוש
¼ כוס אוזו או יין לבן יבש
800 גרם עגבניות תמר, קלופות ופרוסות
8 זיתים, מגולענים ופרוסים
2 כפות שמיר טרי, קצוץ

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון מעבדים את פירורי לחם, כף האורגנו, זרעוני האניס, מלח ופלפל.

2. מפזרים את התערובת על נייר אפיה ומגלגלים בה את חזות העוף.

3. במחבת טפלון גדולה מחממים את שמן הזית. צולים את העוף משני צדדיו (כ 5 דקות לערך על כל צד).

4. מוסיפים את הבצל והשום ומטגנים דקה.
5. מוסיפים את האוזו/יין. מגבירים את להבה לגבוהה ביותר ומוסיפים את העגבניות, הזיתים, המלח ופלפל. (מבשלים עד שהעגבניות רכות אך שומרות על צורתן). מוסיפים את האורגנו הנותר.
6. מכבים הלהבה, מניחים במרכז כל צלחת את נתח החזה ומעליו יוצק מהרוטב.