

רכיבים:

להקפצה:

- 400 ג' אטריות אורז
- 300 ג' חזה עוף חתוך לרצועות דקות
- 1 בצל סגול פרוס דק
- ¼ ראש כרוב פרוס דק
- 3 שיני שום כתושות
- 1 ג'ינג'ר קלוף ומגורר באורך 1.5 סנטימטר
- 2 כפות שמן
- 3 כפות רוטב סויה
- 1 כוס מרק עוף (ציר מוכן או מאבקה)
- 2 כפות סוכר חום

להגשה:

- בצל ירוק קצוץ באלכסון
- ½ צרור עלי כוסברה קצוצה
- 100 גרם בוטנים מלוחים קצוצים גס
- 1 לימון חתוך לאורכו לארבעה פלחים, מנוקה מגרעינים

אופן ההכנה:

1. מבשלים את האטריות לפי הוראות היצרן. לאחר גמר הבישול, מעבירים אותן לסיר עם מים רותחים למשך שעה.
2. מחממים ברוק או במחבת כבדה את השמן. מטגנים את השום והג'ינג'ר תוך כדי ערבוב כדקה, מוסיפים את העוף וכעבור שתי דקות גם את הירקות.
3. מקפצים יחד את העוף והירקות דקה נוספת. מוסיפים לווק את נוזלי התיבול והסוכר.
4. מקפצים עד שהירקות מתרככים מעט. מעבירים לצלחת הגשה.
5. מפזרים מעל את הבצל הירוק, הכוסברה והבוטנים. מגישים מיד עם הלימון בצד.