

עוף מבושל עם תפוחי אדמה ושעועית ירוקה.

### רכיבים:

3 כרעים, חתוכים

- 1 בצל גדול, קצוץ
- 4-5 שיני שום, קצוצות
- 3 כפות שמן
- 2 כפות רסק עגבניות
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1 כף פפריקה
- 1 כף אבקת מרק
- 1/2 שקית שעועית ירוקה קפואה
- 2 תפוחי אדמה, חתוכים לקוביות
- 3 כוסות מים רותחים

### אופו ההכנה:

1. מחממים את השמן בסיר הבישול ומטגנים את הבצל.

2. לאחר שמזהיב, מוסיפים את שיני השום הקצוצות ומטגנים לעוד 2 דקות.

3. מוסיפים את רסק העגבניות, כוס אחת של מים רותחים, פלפל שחור, פפריקה, אבקת מרק ומעבבים היטב.

4. מסדרים מעל את כרעי העוף ומעליהם מוסיפים את השעועית ואת תפוחי האדמה.

5. מוסיפים את יתרת כוסות המים הרותחים (2 כוסות), מביאים לרתיחה. לאחר שרותח, מנמיכים הלהבה.

6. מבשלים על להבה נמוכה במשך 40 דקות.