

רכיבים:

1 שקית אבקת מרק בצל

1 כף קמח

$\frac{1}{2}$ כוס חלב

1 גביע שמנת חמוצה

2 שיני שום, קצוץ דק

2 כפיות מיץ מלימון טרי

1 חזה עוף טרי, ללא עצמות, חצוי

2 כוסות מיקס ירקות קפואים

$\frac{1}{4}$ כוס פירורי לחם

1 כף חמאה/מרגרינה, מומסות

2 כוסות אורז, מבושל

אופן ההכנה:

1. מחממים התנור לטמפרטורה של 200 מעלות.

2. לקערה בינונית מוסיפים אבקת מרק בצל, קמח, שמנת חמוצה, חלב, שום, מיץ לימון ומערבבים היטב.

3. מניחים בסיר הקדירה את חזה העוף ומעליו יוצקים מהתערובת.

4. מכסים את הסיר ואופים במשך 20 דקות.

5. מסירים את מכסה הסיר, מפזרים על תבשיל העוף את פירורי הלחם ואת החמאה/מרגרינה המומסות.

6. ממשיכים לאפות במשך 25 דקות.

7. מגישים עם אורז חם.