

רכיבים:

בצל גדול פרוס לחצאי עיגולים

שמן לטיגון

עוף מחולק למנות

כף פפריקה

4 עגבניות בשלות מגוררות

3 שיני שום כתושות

2 כפות פפריקה מרוקאית (אם אין ברירה אפשר רגילה)

חב' זיתים מגולענים

2 כפות מיץ לימון

מלח ופלפל

קמצוץ צ'ילי גרוס (לא חובה)

אופן ההכנה:

1. בסיר גדול מזהיבים את פרוסות הבצל בשמן.
2. מתבלים את העוף במלח ופלפל ובכף הפפריקה ומעסים קלות לתוך העור. מעבירים לסיר, מטגנים מעט את העוף ומוסיפים כוס מים. מביאים לרתיחה ומבשלים כשעה.
3. מסננים את הזיתים מהקופסה. מביאים סיר עם מים לרתיחה ומבשלים בהם את הזיתים כעשר דקות. מסננים.
4. שמים בסיר של הזיתים כף או שתיים שמן, את העגבניות והשום ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הפפריקה המרוקאית ואת הזיתים. מביאים לרתיחה ומוסיפים מלח ופלפל, מיץ לימון וצ'ילי גרוס (במידה ובחרתם להוסיף כזה). מבשלים כחמש דקות.
5. מוסיפים לסיר של העוף ומבשלים את הכל יחד עוד חצי שעה עד שעה (תלוי כמה רך אתם אוהבים).

מגישים עם אורז או לחם לניגוב הרוטב.