

רכיבים:

1 עוף בינוני מחולק לשמיניות

1 בקבוק יין לבן יבש

1 בצל בינוני פרוס דק

1 כף עלי פטרוזיליה קצוצים

אגוז מוסקט מגורר

½ כפית גרעיני כוסברה כתושים

שמן זית

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. בסיר בינוני שמים $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית ומאדים בו את הבצל עד לשקיפות.
2. מגבירים את האש, מוסיפים את העוף ומשחימים אותו היטב מכל הצדדים. מתבלים במעט מלח, פלפל שחור, מעט אגוז מוסקט וגרעיני כוסברה כתושים. מערבבים ומוסיפים חצי כוס יין.
3. בכף עץ משפשפים את תחתית הסיר ומעירים כל טעם חבוי. כשהיין מתאדה, מוסיפים עוד חצי כוס וכך, שוב ושוב, במידות של חצי כוס בכל פעם. ממשיכים בבישול ומדי פעם הופכים את נתחי העוף.
4. כשנגמר היין, מסירים מהאש, מפזרים פטרוזיליה, ממתנים חמש דקות ומגישים.