גרוזיה בנוסח עוף צלי - chakhokhbili

רכיבים:

1 עוף בגודל בינוני
3 בצלים קצוצים דק
50 גרם מרגרינה (אפשר חמאה)
½ ק"ג עגבניות, או כוס אחת של מיץ עגבניות מרוכז
3 כפות כוסברה טריה קצוצה דק
2 כפות של נענע טריה קצוצה דק
2 כפות בזיליקום קצוץ דק
מלח לפי הטעם
פלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה:

1. חותכים את העוף לחתיכות.
2. רוחצים היטב, ומניחים בסיר.
3. מאדים את נתחי העוף ללא נוזלים נוספים במשך כמה דקות, עד שהעוף מחליף את צבעו.
4. שופכים את הנוזלים שהצטברו בסיר לתוך צלוחית או קערה קטנה.
5. מכניסים לתוך הסיר עם נתחי העוף את המרגרינה, ומטגנים עד שכל הנתחים מושחמים יפה מכל הצדדים.
6. מחזירים לסיר את הנוזלים ששמרנו בצד, מוסיפים את הבצלים הקצוצים, ומבשלים יחד עד שהעוף רך.
7. לאחר שהעוף התבשל והתרכך, מוסיפים את העגבניות הקצוצות/ מיץ העגבניות.
8. כעבור 10 דקות של בישול יחד עם העגבניות, מוסיפים את כל עשבי התיבול הקצוצים, מלח ופלפל שחור גרוס טרי, מבשלים עוד כחמש דקות, ומגישים מיד.