

HUMPHREY BOGART INGRID BERGMAN PAUL HENREID



טאג'ין עוף – ל 5-6 סועדים
זמן הכנה 20 דקות
זמן בישול 90 דקות

A HAL B. WALLIS PRODUCTION

Directed by MICHAEL CURTIZ

CLAUDE RAINS CONRAD VEidt SYDNEY GREENSTREET PETER LORRE

Casablanca



מצרכים:

1 טאג'ין

1 עוף מחולק ל8

חבילת תפוחי אדמה בייבי למיקרו

3 ענפי רוזמרין

20 שיני שום

3-4 כפות ריבת הדורים מכל סוג, אני

השתמשתי בריבת לימונים

2-3 כפות רוטב טריאקי קיקומן

5-6 כפות רוטב סויה קיקומן

1/2 כוס שמן זית

1/2 כוס רוטב צילי מתוק

6 בצלים קטנים חצויים.

PAUL
MAN · HENREID

Presented by
WARNER BROS.

lanca

CLAUDE CONRAD SYDNEY PETER
RAINS · VEIDT · GREENSTREET · LORRE

Directed by MICHAEL CURTIZ



מחממים את השמן ומטגנים את הבצל להזהבה. מניחים את הבצל על בסיס הטאג'ין.
משאירים את השמן חם ומטגנים את העוף לסגירה עד לקבלת צבע יפה כ-2-3 דקות כל צד. משאירים את הלהבה דולקת.
מעבירים את העוף על הבצלים ומעטרים עם ענפי הרוזמרין בין הנתחים.

A HAL B. WALLIS PRODUCTION

Directed by MICHAEL CURTIZ

CLAUDE RAINS · CONRAD VEIDT · SYDNEY GREENSTREET · PETER LORRE



מטגנים את השום ואת התפוחי האדמה. מערבבים מוסיפים את הטריאקי, הריבת הדרים, הצ'ילי המתוק ורוטב הסויה. ממשיכים לטגן כ-3 דקות ומעבירים הכל מעל העוף בטאג'ין.





מכסים את הטאג'ין עם המכסה המקורי
מניחים בתנור בחום 180-200 מעלות למשך 70 דקות
עוד מעט התוצאות



A HAL B. WALLIS PRODUCTION

Directed by MICHAEL CURTIZ



מוכנים?
... היכון...
הנה התוצאה

"Casablanca"

CLAUDE CONRAD SYDNEY PETER
RAINS · VEIDT · GREENSTREET · LORRE

A HAL B. WALLIS PRODUCTION

Directed by MICHAEL CURTIZ



שנשמור על קשר:

MeirCookBook@gmail.com

כלים: סטודיו אדמה