



כריך עוף עם רוטב עגבניות וויטני (ארביאטה)

הכריך במחבת תפלון רחבה קולים את פרוסות הלחם עם מעט שמן זית. מתבלים את חזה העוף במלח, פלפל ואורגנו וצולים אותו במחבת עם שמן זית עד שהוא שחום ומוכן לגמרי.

ההרכבה מורחים כמות נדיבה של רוטב ארביאטה על פרוסה של לחם, מניחים את חזה העוף מעל, מוסיפים אורוגולה וטבעות בצל וסוגרים עם פרוסה נוספת. מוחצים טיפה את הכריך כדי שהלחם יספוג את כל הטעמים ונותנים ביס גדול.

*את הרוטב שנותר ניתן לשמור בצנצנת אטומה במקרר, או בפריזר.

2 פרוסות עבות של לחם שאור (או כל לחם אחר שאוהבים)

אופן ההכנה
הארביאטה במעבד מזון מרסקים בפולסים חצי מכמות העגבניות. את החצי השני קוצצים גס בסכין. במחבת רחבה מחממים שמן זית, צ'ילי, שום ואורגנו ומשחימים היטב. מוסיפים את העגבניות הקצוצות ומטגנים עד שהמיצים שלהן יצאו והן שחומות. מוסיפים את העגבניות המרוסקות, מתבלים במלח ובסוכר ומבשלים על אש קטנה כשעה עד שהרוטב מצטמצם לחצי. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך.

החומרים לכריך אחד לארביאטה

1 ק"ג עגבניות שרי וויטני
7 שיני שום פרוסות
חופן עלי אורגנו
1 צ'ילי אדום פרוס
50 מ"ל שמן זית
מלח ים לפי הטעם
1 כפית סוכר

לכריך
1 חזה עוף פרוס
מלח ופלפל לפי הטעם
קורט עלי אורגנו טרי
רוטב ארביאטה
חופן אורוגולה שטופה
כמה טבעות מבצל סגול

לא עוצרות באדום

עגבניות מגי ממולאות בבשר טלה לארוחת צהריים ביתית, או כריך עסיסי עם רוטב על בסיס עגבניות וויטני לארוחת עשר. 2 מתכוני עגבניות לשנה החדשה

צילום אנטולי מיכאלו | מתכונים שף אוהד לוי, צ'יקטי | עגבניות הזרע

עגבניות מגי ממולאת בטלה

ממלאים את העגבניות במלית הבשר ומכסים עם החלק העליון של העגבנייה. מסדרים את העגבניות הממולאות במגש, מזלפים שמן זית מעל ואופים בתנור שחום מראש ל-180 מעלות עד שהעגבניות שחומות ויפות והמילוי מוכן לגמרי.

אופן ההכנה
חותכים את החלק העליון של העגבניות ושמים בצד. מרוקנים את העגבניות מתוכן. **המילוי** מערבבים בקערה את הבשר הטחון, הצנוברים, החמוציות, הנענע והראס אל חנות, ולשים היטב לתערובת הומוגנית.

החומרים ל-4 מנות
10 עגבניות מגי בשלות בגודל בינוני
½ ק"ג צוואר טלה טחון
20 גר' צנוברים קלויים
20 גר' חמוציות
1 כף נענע יבשה
1 כף ראס אל חנות
1 כף מלח ים

