

חמין מקרוני

חומרים (6 מנות)

4-6 כרעיים קטנות של עוף טרי (רצוי להפריד לשוקיים ולירכיים)

שמן תירס או חריע

2 בצלים בינוניים קצוצים

250 גרם (חצי חבילה) מקרוני או פסטה קצרה חלולה אחרת

250 גרם (חצי חבילה) פסטה שטוחה מסוג פטוצ'יני

מלח ופלפל שחור טחון

כפית פפריקה מתוקה

4 תפוחי אדמה בינוניים

4-6 ביצים (לא הכרחי)

נייר פרגמנט נייר אפייה או נייר כסף

אופן ההכנה

1 שוטפים את חלקי העוף במים קרים ומנגבים היטב במגבת נייר. מחממים סיר גדול שאפשר להכניס לתנור. יוצקים לתוכו מעט שמן ומטגנים ואוטמים את חלקי העוף משני הצדדים (הם לא צריכים ממש להשחים אלא רק לשנות צבע). שומרים בצד. מטגנים באותו הסיר, ברבע כוס שמן, את הבצלים הקצוצים עד שהם מזהיבים, תוך כדי גירוד תחתית הסיר.

2 בסיר אחר מבשלים יחד את שני סוגי האטריות, בהרבה מים עם מעט מלח, עד שהן חצי מוכנות, כלומר גמישות אבל לא ממש מבושלות, פחות ממה שנקרא בבישול פסטה אל דנטה (5-8 דקות). מסננים ומעבירים לסיר עם הבצל המטוגן. מוסיפים בנדיבות פלפל שחור. מצרפים את הפפריקה ומלח לפי הטעם ומערבבים. מעבירים את תערובת האטריות לקערה בצד ומנגבים את הסיר.

3 מחממים את התנור ל 150 מעלות צלסיוס.

4 מקלפים את תפוחי האדמה וחותכים לפרוסות עבות. מרפדים בהן את התחתית המשומנת של הסיר שבו טוגנו העוף והבצל. ממליחים מעט. על תפוחי האדמה משטחים שלישי מכמות האטריות, עליהן מניחים את חלקי העוף ומכסים בשאר האטריות. שוטפים את הביצים ודוחסים אותן בין האטריות. משטחים בעזרת כף ויוצקים על האטריות חצי כוס מים חמים.

5 גוזרים את נייר הפרגמנט לקוטר הסיר, משמנים את הנייר מעט ומכסים בו את האטריות (בלי כיסוי הנייר האטריות מתייבשות והתבשיל לא מצליח). סוגרים את הסיר במכסה ורצוי גם לעטוף את הסיר הסגור ביריעה גדולה של נייר כסף.

6 מכניסים לתנור החם למשך 30-40 דקות. אחר כך מנמיכים את חום התנור ל 90-100 מעלות צלסיוס, ואופים 6-9 שעות. אפשר להכין על פלטת שבת.

אפשר להכפיל את הכמויות, ורק להביא בחשבון שעל כל ½ ק"ג אטריות יש לצקת לסיר חצי כוס מים רותחים.