

## חזה עוף בדבש וצ'ילי

### מצרכים:

בצל חתוך לקוביות קטנות  
500 ג' חזה עוף חתוך לקוביות קטנות  
פלפל אדום גדול חתוך לקוביות  
חבילת פטריות שמפיניון קטנות חצויות  
כוס מים  
2 כפות דבש  
2 כפיות רוטב צ'ילי מתוק  
2 כפיות פפריקה  
כף אבקת מרק  
פלפל שחור גרוס  
מלח

### אופן ההכנה:

1. להשרות את החזה כחצי שעה עם כף דבש וכפית פפריקה.
2. לטגן את הבצל עד הזהבה להוסיף את הפלפל לטגן עד שהוא מתרכך ולהוסיף את הפטריות לטגן כמה דקות ולהוסיף תבלינים, דבש צ'ילי ומים לבשל עד שהכל רך.
3. במחבת נפרדת וחמה לטגן את החזה משני הצדדים טיגון קצר ולהוסיף לתבשיל, במידה וחסר נוזלים להוסיף ולבדוק תיבול. לבשל כ 2 – 3 דקות ולא יותר.