**[כרעי עוף וחצילים ברוטב אסיאתי](http://www.be-light.co.il/asian-chicken-legs/)**

**מרכיבים:**

6 כרעי עוף ללא העור

1 פחית נוזל קוקוס

2 כפות שמן זית

1 ס"מ ג'ינג'ר טרי

1 בצל

2 גזרים

2 שורשי סלרי קטנים או אחד גדול+גבעולים+עלים

2 שורשי פטרוזליה

1/1/2 חציל

15 עגבניות שרי

3 שיני שום

1 כף ממרח קארי אדום

מלח

פלפל

**הוראות הכנה:**

בסיר נפרד להמיס את הקארי בחלב קוקוס עלאש קטנה תוך כדי ערבוב

קילוף וקיצוץ כל הירקות לקוביות ואתעגבניות השרי לחצאים

במחבת רחבה וגדולה או בסיר לחמם מעט שמן

להתחיל לטגן את הבצל והג'ינגר

להוסיף את שאר הירקות

לטגן מספר דקות

כאשר הרוטב מוכן ואחיד להוסיפו לירקות

לערבב היטב

להכניס את כרעי העוף עמוק לתוך הירקות

להוסיף את עלי הסלרי קצוצים מלמעלה

לכסות ולבשל כ40 דקות

לפתוח את המכסה ולבשל עוד כ 15 דקות

להגשה עם כוסברה קצוצה מלמעלה