**[כרעי עוף עם ערמונים ברוטב יין וסויה](http://www.be-light.co.il/chicken-with-chstnuts/)**

**מרכיבים:**

5 כרעי עוף

250 גרם ערמונים קלופים או משקית

2 קישואים

1 חתיכת דלעת כ 200 גרם

3 שיני שום טרי כתוש

1 שורש סלרי

1 שורש פטרוזליה

ענף טימין

כמה פרוסות פלפל צ'ילי חריף

2 ס"מ ג'ינג'ר טרי קצוץ

4\3 כוסות יין אדום יבש

5\1 כוס סויה

מלח

פלפל

**הוראות הכנה:**

לחתוך את הדלעת לקוביות

לחתוך את הקישואים לפרוסות עבות

לקלוף ולחתוך את השורשים לפרוסות

לחמם מעט שמן זית במחבת ולטגן מעט את הירקות

להוסיף את השום ,הערמונים והג'ינג'ר

להוסיף יין, סויה, טימין ותבלינים

לערבב

להניח את הכרעיים בתוך הרוטב

לבשל כ 40 דקות עם מכסה ועוד 20 דקות ללא מכסה