**אושפלו לפויקה**  - מותאם לפויקה מספר 2 (6 סועדים)

**מצרכים:**

12 שוקי עוף

3 בצלים קלופים וקצוצים

10 גזרים קלופים וחתוכים לחצי לאורכם

3 כוסות אורז שטוף

6 כוסות מים

שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס.

**אופן ההכנה:**

מטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את השוקיים כעשר דקות עד להשחמה. מוסיפים את הגזרים וממשיכים לטגן כחמש דקות נוספות. מוסיפים את האורז והתבלינים ויוצקים 6 כוסות מים. מביאים לרתיחה וממשיכים לבשל על גחלים בלבד כ-45 דקות תוך בדיקה אם חסרים נוזלים. מומלץ להגיש על מגש גדול כשהאורז בתחתית ועליו הגזר והשוקיים.

(התאמות לגודל סיר אחר נא לעיין בטבלת הסירים בעמוד **"מתכונים"**.)

בהצלחה ובתיאבון.

**התאמת כמויות:**

פויקה 1/4 = 1 ליטר

פויקה 1/2 = 1.8 ליטר

פויקה 3/4 = 3.4 ליטר

פויקה 1 = 4 ליטר

פויקה 2 = 5.5 ליטר

פויקה 3 = 8 ליטר

פויקה 4 = 10 ליטר

פויקה 5 = 12.5 ליטר

פויקה 6 = 14 ליטר

פויקה 7 = 17 ליטר

פויקה 8 = 22 ליטר