

עוף שלם ממולא בפטריות שמפיניון



רכיבים

- עוף נקי
- כפית מלח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- שיני שום כתוש
- כפות שמן קנולה
- בצל קצוץ דק
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- כוס לחם
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/4 4/1 כוס פטרוזיליה קצוצים דק
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- ביצה
- 1/3 3/1 כוס מים

הכנה

1. מוסיפים את הבצל הקצוץ למחבת עם שמן חם, ומטגנים עד שהבצל הופך לשקוף. מוסיפים למחבת את פרוסות הפטריות, ומטגנים תוך כדי ערבוב במשך כ-10 דקות.
2. מוציאים את הבצל והפטריות מהמחבת, ומעבירים לקערה. מוסיפים לקערה את קוביות הלחם, עלי הפטרוזיליה הקצוצים, אבקת המרק, המלח והפלפל, טורפים את הביצה ויוצקים את שליש כוס המים. מערבבים היטב, עד לקבלת מרקם אחיד.
3. ממלאים את חלל הבטן של העוף במלית. לאחר מכן, תופרים עם חוט ומחט וסוגרים את חלל העוף.
4. מכניסים לקערת את הפפריקה, המלח והשום הכתוש. יוצקים 3 כפות שמן, ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם אחיד וחלק. מורחים את התבלינים על העוף מכל צדדיו.
5. מניחים את העוף הממולא והמתובל בתבנית. מכסים את התבנית בנייר אפייה ורדיד אלומיניום, מכניסים את התבנית עם העוף הממולא לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-200 מעלות. אופים את העוף במשך כ-120 דקות. פותחים את כיסוי הרדיד ונייר האפייה. מרטיבים את העוף בנוזלים שבתבנית.
6. מחזירים את העוף לתנור האפייה למשל כ-15 דקות, עד שהעוף יקבל צבע יפה.
7. לפני ההגשה, מחלקים את העוף לשניים ומגישים יחד עם המלית. בתיאבון!

180 דקות

6 servings 6