

חזה עוף ממולא בפירות יבשים



רכיבים

- חזה עוף בינוני
- דבלים (תאנים מיובשות)
- משמש מיובש או חמוציות או צימוקים או שילוב שלהם
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

הכנה

1. קוצצים דק את הפירות היבשים, מוסיפים מלח, פלפל שחור ומעט רוטב סויה ומערבבים למיזוג טעמים.
2. משטחים את חזות העוף, שמים על מחצית מהחזה 1-2 כפות מתערובת הפירות היבשים, מגלגלים וסוגרים בקיסם עץ.
3. מסדרים את חזות העוף המגולגלים בתבנית אפיה חד פעמית.
4. יוצקים מעל חזות העוף שבתבנית את שארית תערובת הפירות היבשים. מכסים בנייר כסף.
5. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 150 מעלות כ-30 דקות.

40 דקות

6 servings 6