

מילפיי כבדי עוף מתקתקים



רכיבים

- חבילה בצק עלים
- קילוגרם כבד עוף
- בצל
- ענפי בצל ירוק
- כפות דבש
- כף מרק עוף אמיתי ר. טבעיים שטוחה
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית כמון טחון

הכנה

1. חותכים את בצק העלים למרובעים, מניחים אותם בתבנית אפייה, מחוררים במזלג, מניחים עליהם נייר אפייה ותבנית כדי שלא יתנפחו.
2. אופים 10 דקות בחום של 180 מעלות.
3. צולים את הכבד על אש גלויה וחותכים אותו לפיסות קטנות.
4. קוצצים את הבצלים לרצועות. מטגנים אותם במחבת עד הזהבה ומוסיפים את הבצל הירוק. חצי מתערובת הבצלים שומרים בצד.
5. למחבת עם תערובת הבצלים שנותרה מוסיפים את הדבש והתבלינים ומערבבים עד הסמכה קלה.
6. מסירים מהגז.
7. מוסיפים את פיסות הכבד ומערבבים יחד בעדינות.
8. מניחים עלה ומעליו מפזרים את תערובת הכבדים עם הבצל.
9. מניחים מעליו עוד עלה וסוגרים כמו סנדוויץ'. מהדקים בעדינות.
10. מעל המילפיי שנוצר מפזרים את תערובת הבצלים השחומה שהשארנו בצד.

40 דקות

6 servings 6