

## עוף בפירורים-שייק אנד באק



### רכיבים

- קילוגרם כרעיים של עוף שהורטבו תחת הברז והם לחים
- שקית פירורי לחם פירורית זהב לפי כמות העוף
- לפי הטעם אבקת שום
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מכניסים לשקית את פירורי הלחם והתבלינים ומערבבים.
2. מכניסים לשקית כל פעם יחידת עוף אחת, תוספים את הקצה ומנערים עד שכל הצדדים של העוף מצופים. לעשות כך עם כל החלקים.
3. מניחים בתבנית משומנת ולאפות בחום של 200 מעלות עד לרמת הקריספיות הרצויה.

60 דקות

4 servings 4