

חזה עוף ממולא בפטריות וקרוטונים



רכיבים

- חזה עוף (עם עצם הכנף) כאשר הם מפורקים מהעוף יחד עם עור הירך ללא פילה העוף
- גרם בצל טרי פרוס לטבעות
- גרם פטריות שמפיניון פרוסות מסוננות ושטופות
- גרם קרוטונים מתובלים אסם
- כוס יין לבן
- זר פטרוזיליה
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- 2/3 3/2 כוס שמן צמחי לטיגון
- קורט מלח
- קורט פלפל לבן

הכנה

1. את הבצל מטגנים בשמן עד להשחמה מלאה, מוסיפים את הפטריות ומטגנים כ-3 דקות.
2. מוסיפים את היין הלבן וממשיכים לטגן עד הצטמצמות הנוזלים.
3. מתבלים במלח, פלפל ואבקת מרק, מסירים מהאש ומערבבים עם הקרוטונים.
4. מוסיפים את הפטרוזיליה כשהתערובת קרה.
5. ממלאים את חזה העוף בתערובת ועוטפים בעור הירך לצורת חבילה סגורה.
6. מתבלים ואופים בחום של 170 מעלות עד להשחמה.

45 דקות

10 servings 10