

בישולים

שוקיים בנוסח קנטאקי בציפוי
פירורית עם ביסלי גריל



רכיבים

- עוף, רגליים, מבושל
- 1/2 2/1 חבילה קרם קוקוס
- חלבון ביצה
- כף קורנפלור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף אורגנו
- שיני שום
- חבילה מלח
- חבילה אסם פירורית בטעם ביסלי גריל 200גרם
- כפות שמן זית

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מערבבים בקערה חלב קוקוס, חלבונים, קורנפלור, פפריקה, פטרוזיליה, שום, מלח ופלפל לפי הטעם.
3. משרים את השוקיים בתערובת ל-30 דקות לפחות.
4. מעבירים את הפירורית לקערה. טובלים את השוקיים בפירורים ומהדקים היטב.
5. מניחים את השוקיים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מזליפים/מתיזים שמן זית בנדיבות.
6. אופים כ-45 דקות או עד שהשוקיים זהובות וקריספיות.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕