

עוף ממולא לפסח



רכיבים

- חבילה קניידלך בקלי קלות כשר לפסח
- גרם מרגרינה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- שיני שום
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- כפות שמיר קצוץ
- ביצים
- כרעיים של עוף שלם בגודל בינוני

הכנה

1. מערבבים את תערובת הקניידלך עם הביצים והשמיר ושמים בצד ל-2 דקות.
2. מורחים את העוף במרגרינה ואח"כ בתבלינים.
3. מכניסים את התערובת לעוף.
4. אופים בחום גבוה כ-60 דקות.

80 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕