

חטיפי ביסלי עוף



רכיבים

- פרוסות חזה עוף נקי מעור ועצמות
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כפית תבלין או פפריקה
- ביצה
- חבילה ביסלי גריל 70 גרם 70 גרם
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפות שמן קנולה
- בקבוק רוטב לסלט אלף האיים 600g
- בקבוק קטשופ 750 גרם אסם

הכנה

1. חותכים כל חזה עוף ל-6 רצועות בעובי של 2 אצבעות. מעבירים את רצועות העוף לקערה.
2. מפזרים על רצועות העוף את מרק התיבול וגריל העוף ומשפשפים בעזרת היד כך שהתבלינים יכסו את כולן.
3. שוברים את הביצה לקערית וטורפים במזלג. שופכים את הביצה על רצועות העוף ומערבבים במזלג.
4. מפזרים את הביסלי: מניחים את השקית הסגורה על משטח עבודה ובעזרת המערוך מועכים את הביסלי לפירורים שדומים לאורז.
5. פותחים את השקית ושופכים לצלחת את פירורי הביסלי. מוסיפים את הפירורית ומערבבים.
6. מחממים תנור לחום גבוה של 230 מעלות (דרגת חום 6). מניחים נייר אפיה על תבנית האפיה. שופכים את השמן לקערית ובעזרת מברשת אפיה מברישים את נייר האפיה במעט שמן.
7. מרימים רצועת עוף מהקערה ומניחים אותה בצלחת על תערובת הביסלי. הופכים את הרצועה עד אשר היא מצופה לגמרי. מניחים אותה על נייר האפיה בתבנית. חוזרים על התהליך עם שאר רצועות העוף.
8. מטפטפים מעט שמן על רצועות העוף בעזרת מברשת האפיה.
9. מכניסים את התבנית לתנור ואופים כ- 10 דקות עד אשר העוף מבושל לגמרי.
10. מגישים את אצבעות העוף עם רוטב אלף האיים או קטשופ.

50 דקות

4 servings 4