

נגיסי עוף קריספיים



רכיבים

- כפות מיונז
- שן שום כתושה
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כפות פטרוזיליה קצוצה
- כפיות חרדל
- גרם חזה עוף חתוך לקוביות (בגודל של כ-4 ס"מ)
- גרם קורנפלקס מרוסק גס
- כף שמן קנולה
- כף קרם קוקוס
- כפיות חזרת אדומה

הכנה

1. לחמם תנור לחום גבוה (כ-200 מעלות צלסיוס או 400 פרנהייט).
2. לבחוש בקערה את המיונז והשום ולתבל עם פלפל.
3. בקערה נפרדת לערבב פטרוזיליה, חרדל ומחצית מתערובת המיונז ולבחוש היטב למיזוג מלא.
4. להוסיף לתערובת את חתיכות העוף ולערבב שיכוסו מכל הצדדים.
5. להניח קורנפלקס בקערה נפרדת, להוסיף את חתיכות העוף המצופות ולגלגל שיצופו היטב.
6. לסדר את חתיכות העוף על תבנית עם נייר אפייה משומן ולאפות 10-15 דקות, עד שהעוף רך.
7. לקערה עם מחצית תערובת המיונז שנותרה להוסיף חלב וחזרת ולבחוש היטב.
8. להגיש את העוף עם מטבל החזרת.

25 דקות

4 servings 4