

חזה עוף ממולא בפירות יבשים

מתוק-מתוק, עשיר במיוחד, מתאים ליום חגיגי שכזה.

החומרים:

- 2 פרפרי חזה עוף (פרפר = חזה עוף שלם)
- 10 יחידות משמשים מיובשים
- 10 יחידות שזיפים מיובשים
- 28 צימוקים
- 1 כוס אורז מבושל
- 1/2 כוס שמן
- כף פפריקה
- כף שום גבישי
- 1/2 כף מלח
- 1/2 כף אבקת מרק בטעם עוף
- קורט פלפל לבן

החומרים לרוטב:

- 1 כוס יין מתוק
- 2 כפות דבש
- 2 כפות ריבת משמשים
- 1/2 כוס מים
- כף וחצי קורנפלור (להסמכה)

אופן ההכנה:

חורצים "כיס" בכל חצי פרפר. משרים את הפירות היבשים במים רותחים, כל סוג בנפרד. חותכים את המשמשים והשזיפים לחצי ומוציאים את הגלעין אם יש. מערבבים את הפירות היבשים עם האורז המבושל. ממלאים כמות שווה מן התערובת בכל חזה עוף ומסדרים בתבנית על ניר אפיה. מערבבים בקערה קטנה את השמן עם התבלינים ומורחים בעזרת מברשת על החזות. אופים כתנור בחום של 180 מעלות במשך 30 דקות. מחממים בסיר קטן את היין, הדבש והריבה. מערבבים בכוס את הקורנפלור עם חצי כוס מים, וכשהיין רותח מוסיפים לסיר את המים עם הקורנפלור. מרתיחים לרגע קצר ומסירים מהאש. מעבירים את החזות האפויים לתבנית קטנה כך שיונחו בצפיפות, יוצקים מעל את הרוטב החם ואופים עוד 10 דקות בחום של 160 מעלות.

הטיפ של השף

אפיה ממושכת וחימום יתר מורידים מאיכותו של התבשיל (בגלל המתקנות).

