



מתכון

כדורי כרובית ועוף בציפוי פריך

30 כדורי כרובית ועוף בציפוי פריך שהכי כיף לנשנש

אופן ההכנה



0דק'

סה"כ זמן הכנה

מצרכים:

☐ כרובית מחולקת לפרחים ומאודה

1 תפו"א קלוף מבושל

250 גר' עוף טחון

2 ביצים

☐ כוס דייסת אורז

☐ כפית אבקת שום

☐ כפית פפריקה מתוקה

לציפוי:

2 ביצים טרופות

כוס פירורי לחם זהובים מעורבבים ב-☐ כוס דייסת אורז או דגנים

תרסיס שמן לאפיה

מניחים במעבד מזון את כל המרכיבים (ללא מרכיבי הציפוי כמובן)

ומעבדים למחית כמעט חלקה.

בעזרת ידיים רטובות יוצרים כדורים ומעבירים למקרר לחצי שעה לפחות.

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מרפדים תבנית בנייר אפיה ומרססים בתרסיס שמן.

מצפים את כדורי העוף על ידי טבילה בביצים ואז בתערובת פירורי הלחם

והדייסה, ומסדרים על תבנית האפיה.

מרססים את כדורי העוף במעט תרסיס שמן ואופים כ-30 דקות, עד שהם

מזהיבים.

