

רכיבים:

8 חתיכות פולקעס עם העור

לציפוי:

5 כפות שמן זית

כף סילאן

כף פפריקה מתוקה

שן שום כתושה

מלח

1 חבילת ביסלי בטעם גריל

4 כפות פירורי לחם

פלפל שחור

**אופן ההכנה:**

1. בקערה מערבבים את שמן הזית, את כף הסילאן, את כף הפפריקה המתוקה, את שן השום הכתושה, מעט מלח ופלפל.

2. מכניסים לקערה את חתיכות הפולקעס ומשהים במשך חצי שעה.

3. לשקית ניילון מכניסים את הביסלי ואת פירורי הלחם ובעזרת פטיש שניצלים מרסקים לפירורים.

4. מכניסים לשקית כל פעם פולקע אחד ומנערים את השקית שהפולקע יצופה היטב בפירורים.

5. מהדקים היטב את הפירורים כי יש להם נטייה להיפרד מהעוף במהלך האפייה. עוטפים את התבנית הנייר כסף שעליו שמים את הפולקעס. עוטפים את הפולקעס בניר כסף ואופים במשך 45 דקות בחום של 200 מעלות.

6. מנמיכים את הטמפרטורה ל 180 מעלות, הופכים וממשיכים לאפות מכוסה עוד כ-20 דקות.