

פאי לחם
מבוסס על מתכון המאפינס פרגיות
להגיש כמתאבנים



מרכיבים:



1 לחם שחור שלם

1 חבילה של ירקות קפואים
(800 גרם) מכל סוג

4 כפות קמח

4 כפות קמח תופח

4 ביצים

4 כפות מיונז

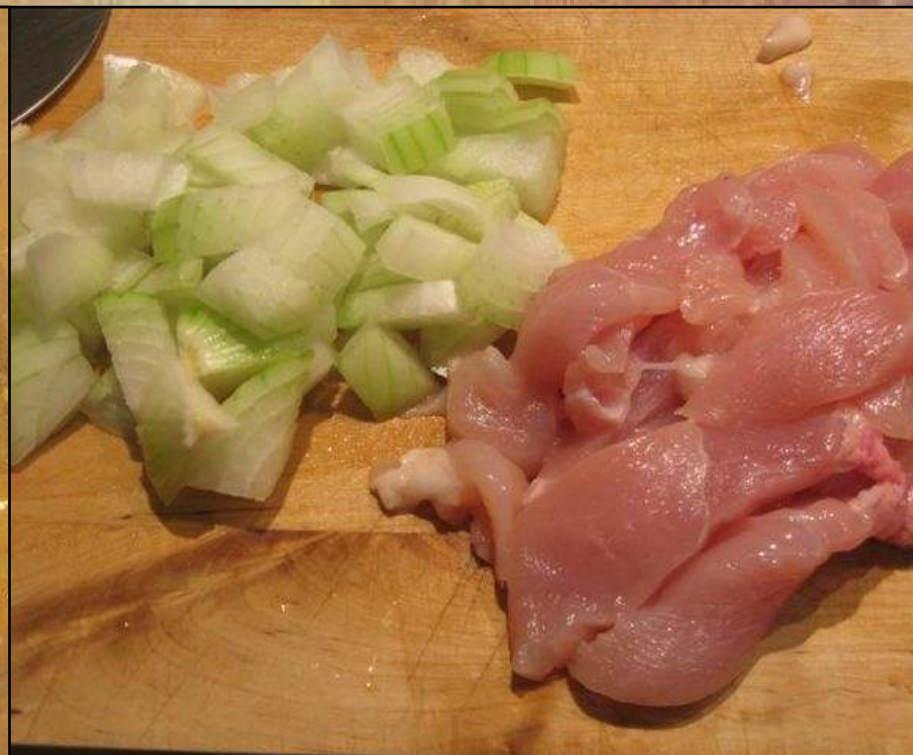
1 בצל קצוץ

1 כף אבקת מרק

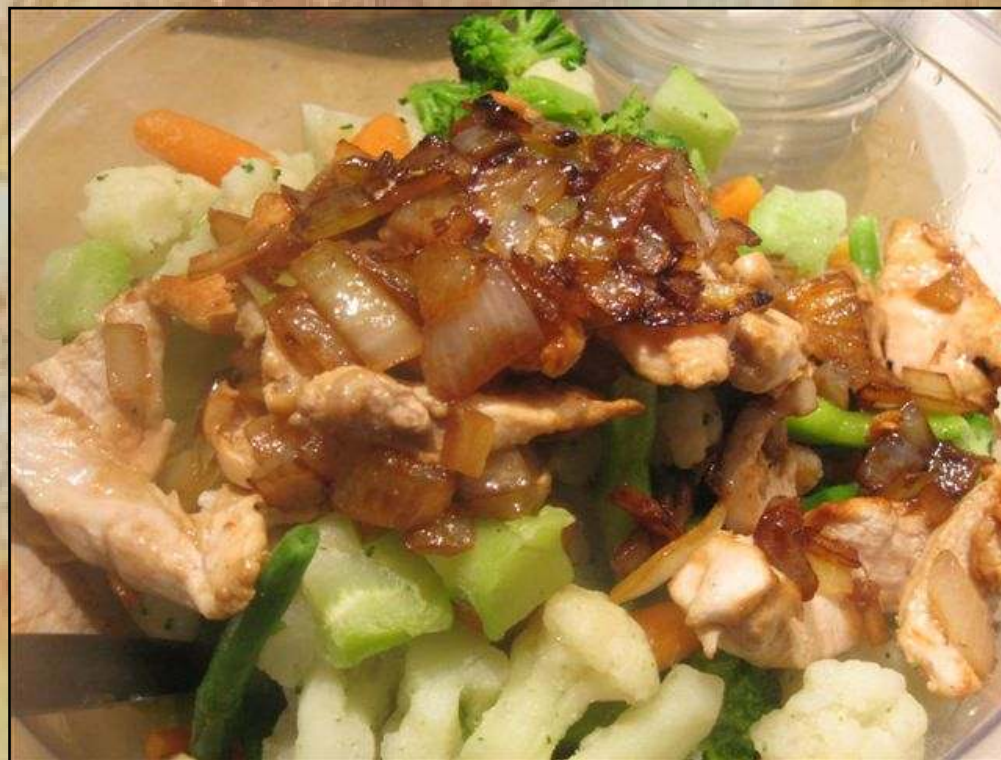
4 כפות שמן זית

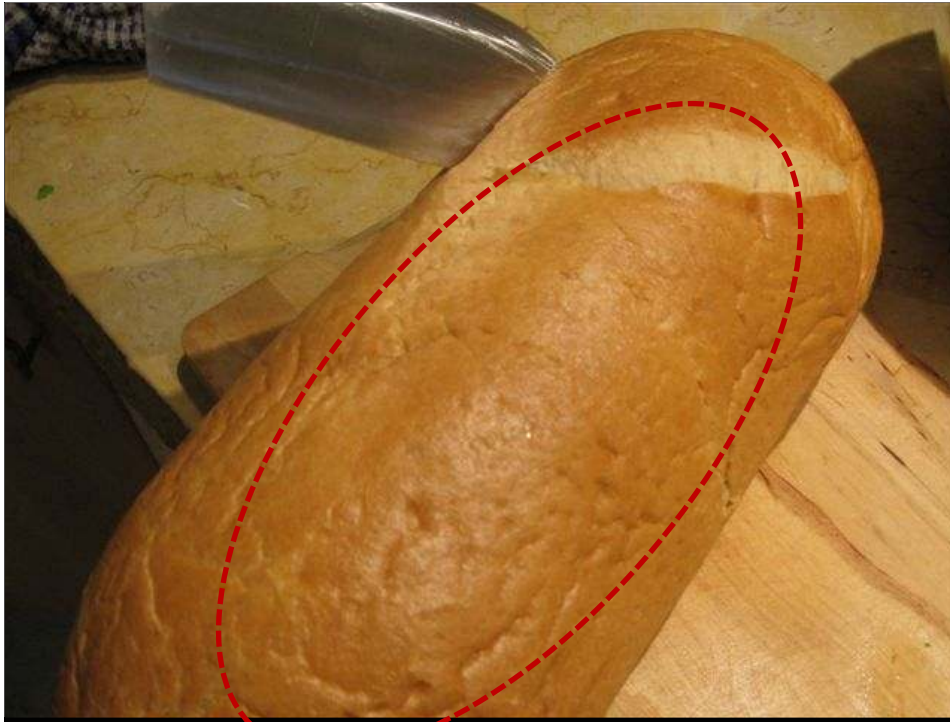
1-2 חתיכות חזה עוף

**חותכים את העוף לרצועות. מטגנים את הבצל. מוסיפים את רצועות
העוף. מוציאים ומקררים
מערבבים את כל המרכיבים בקערה גדולה**



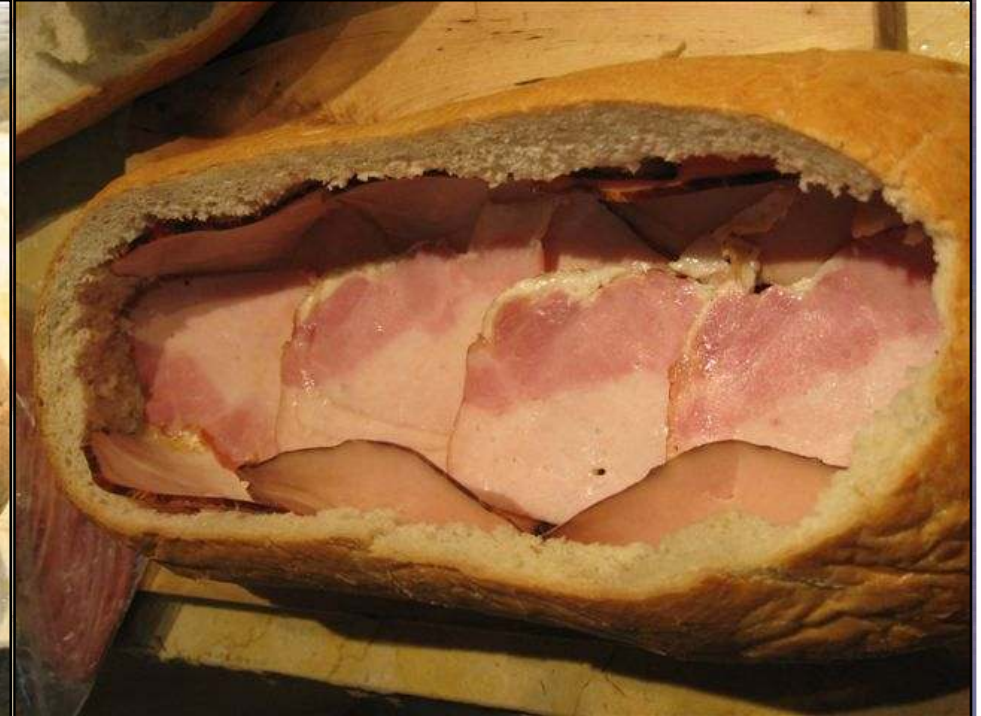
מערבבים את כל המרכיבים בקערה





חותכים את כיפת הלחם ממש
כמו בתמונה. מוציאים את
התוכן הרך

מומלץ לרפד את הלחם עם
פרוסות נקניק משובח. אני
שמתי אווז מעושן (תודה חמי).
הטעם יצא טעים יותר





ממלאים את התערובת מהקערה.
בכיפת הלחם שהסרנו עושים כ-3
חורים לארובות.
מניחים את הלחם בתנור ל20
דקות בחום 180 מעלות ועוד 45
דקות ללא הכיפה



מוכן להגשה...



עוד מתכונים: www.MeirCookBook.net
תהיו בקשר: MeirCookBook@gmail.com