

מתכון של שוקיי עוף (פולקה) ביון, ערמונים ופטריות עם בצלי

שאלוט.

מצרכים:

כ- 12 שוקיים של עוף
3 שיניים שום קצוץ דק
סלסלה של פטריות שמפיניון
תריסר בצלצלי "שאלוט" קלופים
כף עלי טימין (רצוי טרי)
2-3 עלי מרווה
כף ג'ינג'ר טרי קצוץ (ניתן להשתמש גם בקפוא)
שליש כוס שמן זית כתית מעולה
שקית קטנה של ערמונים קלופים משומרים בוואקום
2 כפות סויה אמתית
2 כפות בלסמי איכותי
כף דבש
2 וחצי כוסות יין אדום יבש איכותי
2 כפות סוכר חום
מלח
פלפל שחור גרוס
בצל ירוק לקישוט

אופן הכנה:

בכדי להפוך את שוקיי העוף הפשוטים לתבשיל שוקיים יפיפה ויוקרתית, אנו ממליצים להסיר את ראשי השוקיים ובכך גם להיפטר מחלקים שומניים ומיותרים וגם להקל על הטיגון, בישול וכו'. בקשו מהקצב שלכם להסיר אותם בעת קניית שוקיים.

כעת ניתן להשחים את שוקיי העוף עם שמן הזית בתוך סיר רחב. לאחר השחמת שוקיי העוף ניתן להוציאם ולהשאיר את השמן בסיר. אל הסיר נכניס את עשבי התיבול, השום, הג'ינג'ר, המלח והפלפל, מטגנים כ-2 דקות לפתיחת הטעמים וכעת ניתן להחזיר את שוקיי העוף ולהוסיף גם את הפטריות.

בקערה נפרדת נערבב: דבש, סויה, חומץ בלסמי, סוכר חום, נוסיף את התערובת לסיר עם השוקיים, נוסיף גם את היין והערמונים ונביא לרתיחה. לאחר הרתיחה ננמיך לאש קטנה ונכסה את הסיר בערך שעתיים-שעתיים וחצי עד לצמצום משמעותי של הרוטב והיין. נקלוף את בצלי השאלוט ונטגן בסיר נפרד ב 20 גר' שמן עד להשחמה קלה, ננמיך את האש ונכסה את בצלי השאלוט בנייר אפייה כ-25 דקות ונעבירם לתבשיל השוקיים. נעביר את השוקיים עם הרוטב לכלי הגשה יפה. ניתן לקשט בתלתלי בצל ירוק,

בתאבון!!!