

סלסלת עלי פילו חגיגית עם פרגית

מרכיבים:

- 1 קילו פרגיות טריות (ירך עוף טרי) חתוכות לחתיכות קטנות
- 10-12 עלי פילו מאיכות גבוהה (מופשרים לפי ההוראות שעל האריזה, לא לשכוח לכסות מחשש התייבשות ולשמן את הדפים)
- 2-3 בצלים פרוסים
- 4-5 שיני שום כתוש
- 2 גזר פרוס

1 סלסלה של פטריות שמפיניון חתוכות לפרוסות

- 1 סלסלת נבטים סינים עבים
- 1 גמבה אדומה חתוכה לרצועות
- 1/3 כרוב לבן פרוס לרצועות דקות
- כף סוכר (רצוי חום)
- כף מלח
- כפית אבקת מרק עוף
- מעט כורכום
- שמן קנולה לטיגון

אופן הכנה:

לטגן קלות את חתיכות פרגית העוף עם מעט שמן ועם כורכום במחבת ולהוציא לכלי. להוסיף לאותה מחבת עוד שמן ולטגן את הבצל. לאחר מספר דקות ניתן להוסיף עוד ירקות בהדרגה, לתבל ולהקפיץ עוד מספר דקות. כעת ניתן להחזיר את הפרגיות בחזרה לדקה תוך ערבוב קלות עם הירקות.

כעת יש לסנן את הנוזלים של התבשיל עם מסננת דקה לתוך קערה ונצנן אותם (לא לשפוך, נשתמש בנוזלים אלה).

בתבנית אפיה גדולה נסדר נייר אפייה. נניח עלה פילו אחד ובמרכזו ניצוק כ- 2 כפות מתבשיל הפרגיות המצונן ונסגור בצורת מעטפה, או כדור עם כתר וכך נעשה עם שאר עלי הפילו.

לאחר שסיימנו למלא את כל הסלסילות עם פרגיות וירקות, נבריש אותם מעט עם הנוזל שנשאר לנו מרוטב תבשיל הפרגיות.

נכניס את הסלסילות היפות שלנו העוטפות את פרגיות עם הירקות, לתנור שחומם מראש לכ- 170 מעלות ונאפה אותם עד שישחימו מעט.

לקישוט והגשה ניתן לעטר את הסלסילות בצדם בעלי בייבי ועגבניות שרי חצויות.