

ציפוי רוזמרין פריך לשוק מלה

לציפוי:

- 6 כפות פירורי לחם טריים
- 1 כף עלי רוזמרין טריים קצוצים
- 1 כף פטרוויליה קצוצה



2 כפות מרגרינה בטעם חמאה (חמאה במקור), מומסת
מלח ופלפל

אופן ההכנה:

מערבבים את כל המרכיבים (אפשר במעבד מזון), ושומרים בצד. צולים את שוק הטלה כ-45 דקות. מוציאים מהתנור, ומורחים על השוק את הציפוי. מחזירים לתנור לעוד כ-30 דקות כדי שהציפוי ישחים.