

רכיבים:

6 יחידות כבדי עוף (עם האונות) קטנים (במקום כבד אפשר להשתמש בפרגית עוף-שווארמה)

3 כפות שמן סויה/קנולה

3 גבעולי כרישה

3 כפות שמן זית

מלח/פלפל

קינמון טחון

אבקת סוכר

100 גרם חמאה מומסת

1 חבילת בצק פילו מופשר, בטמפרטורת החדר

אופן הכנה:

1. מנקים את כבדי עוף מנימים, מהדם ומהשומן. שוטפים היטב במים קרים.
2. מטגנים במעט שמן הזית את הכרישה הפרוסה אלכסונית עד להזהבתה.
3. במחבת חמה מטגנים את כבדי העוף במעט שמן סויה, רק לשם הסגירה (לא למטרות ייבוש, כיוון שאת הכבד עוד נאפה בבצק בתנור).
4. מתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם.
5. משטחים על משטח עבודה את בצק הפילו, חותכים בעזרת סכין לגודל הרצוי.

6. בעזרת מברשת מורחים בחמאה את הבצק, וממעל מפזרים אבקת סוכר וקינמון טחון בעזרת פודרייה או מסננת דקה.

7. מניחים באמצע הבצק את הכרישה המוזהבת וממעל כבד עוף שסגרנו קלות במחבת.

8. מקפלים את הבצק על הכבד בסגירה הרמטית כמו מעטפה. מניחים את המעטפת, עם הקיפול קלפי מטה, על תבנית אפייה משומנת או מרופדת בנייר פרגמנט.

9. מבריישים מעל המעטפת שוב חמאה, אבקת סוכר וקינמון טחון.

10. אופים בתנור שחומם מראש, 5-7 דקות בחום בינוני (180 מעלות).

המלצה: להגיש עם תוספת פירה בטטה, וכמובן כל ירק מאודה אחר.