

## חזה עוף בעשבי תיבול



### רכיבים

- חזה עוף
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס טרי
- שיני שום כתושות
- כף בזיליקום טרי, קצוץ
- עלים בצל ירוק קצוץ
- עלים נענע טריה, קצוצה
- עלים פטרוזיליה טריה קצוצה
- כפיות שמן זית
- גרידת לימון מגוררת, מלימון אחד

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי המשרה בקערה ומניחים בתוכו את נתחי חזה העוף למשך כ-180 דקות.
2. מחממים תנור ל-200 מעלות. מניחים את חזי העוף בתוך תבנית אפייה וצולים למשך כ-15 דקות.

4 servings 4