

קדירת עוף בסילאן



רכיבים

- כרע הודו מחולקות או שלמות
- שקית תפוח אדמה
- שקית גזר גמדי קפוא
- ראש שום מפורק, עם הקליפה
- כוס סילאן
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

הכנה

1. מחממים את התנור לחום של-200 מעלות. בתבנית גדולה (רצוי פיירקס), מפזרים את הגזר, מעליו מסדרים את העוף ותפוחי האדמה וביניהם "שותלים" את שיני השום.
2. מערבבים את כל חומרי הרוטב ויוצקים על הכל. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום.
3. אופים כ-60 דקות מכוסה.
4. מסירים את המכסה ואופים כ-15 דקות נוספות, להשחמה. בתיאבון!

90 דקות

4 servings 4