

עוף שלם וירקות במלח בקלות



רכיבים

- עוף
- חבילה מלח
- תפוח אדמה לפי מספר הסועדים
- בצל או לפי הטעם
- קישוא עבים
- כרוב
- כרובית
- ראש שום ועוד לפי הדמיון

הכנה

1. מנקים את העוף, שוטפים ומייבשים.
2. מניחים את העוף במרכז תבנית אפייה ומפזרים מסביבו את כל חבילת המלח.
3. מניחים על המלח תפוחי אדמה ובצלים שלמים בקליפתם, לפי המקום הפנוי שנותר בתבנית. ניתן לשדרג עם סוגי ירקות נוספים לפי יד הדמיון.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, בין 60-80 דקות.

100 דקות 🕒

6 servings 6 🍴