

כרעיים בתנור בציפוי פריך



רכיבים

- כרע הודו
- שקית פירורי לחם פירורית זהב
- שיני שום כתושות או קוביית שום קפואה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית תימין מיובש
- כפית חרדל
- קורט צ'ילי גרוס כתוש

הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.
2. מרטיבים את העוף ומושחים אותו בחרדל.
3. שמים את פירורי הלחם ואת התבלינים בתוך שקית ניילון ומכניסים פנימה את העוף.
4. סוגרים את השקית ומנערים אותה היטב.
5. פותחים את השקית, מוציאים את הכרעיים, מנערים קלות ומסדרים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.
6. אופים כ-45 דקות עד שהעוף מזהיב.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕