

עוף בזק בלימון ובזיליקום



רכיבים

- כרע הודו מחולקות
- בצל ירוק קצוצים דק (כולל החלק הלבן)
- כוס בזיליקום קצוצים
- גרידת לימון מגוררת
- לפי הטעם מיץ לימון מלימון אחד
- כפות שמן זית
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- תפוח אדמה חתוכים לרבעים לתוספת
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל המרכיבים. מקפידים שהעוף והירקות יימרחו היטב בתערובת.
2. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה וצולים בחום של 180 מעלות במשך 45 דקות עד שעה, עד שהעוף עשוי והירקות רכים.

50 דקות

4 servings 4