

## כתף טלה בליווי תפוחי אדמה



### רכיבים

- כתף בקר שלם, טרי, נקי ושטוף
- תפוח אדמה צעירים, בקליפתם, שטופים וחתוכים לרבעים
- בצל בינוניים, חתוכים לרבעים
- ראש שום כתוש שיניים מקולפות שלמות
- לפי הטעם מלח לפי טעם
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- 1/3 3/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף שמן זית

### הכנה

1. מתבלים את כתף הטלה במלח, פלפל שחור ופפריקה מתוקה. מעסים היטב את התבלינים לבשר
2. את תפוחי האדמה, הבצל ושיני השום יש להניח בקערה ולתבלם גם באותם תבלינים.
3. מוסיפים את הצ'ילי ושמן הזית, ומערבבים היטב.
4. מרפדים תבנית אפיה ברדיד אלומיניום, מניחים את כתף הטלה, ולצידה את שאר הירקות המתובלים.
5. מכסים את התבנית ברדיד, ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-230 מעלות למשך שעה וחצי עד שעתיים.
6. עשר דקות לפני הסוף יש להוציא את הרדיד המכסה, לצורך השחמה קלה.

180 דקות

8 servings 8