



רכיבים

- קילוגרם שוק עוף
- שיני שום שלמות
- זר רוזמרין טרי
- 1/3 3/1 כוס רוזמרין טריים קצוצים
- ראשי שום חצויים
- גזר חתוכים גס
- סלרי חתוך גס
- בצל בינוניים, חתוכים לרבעים
- עגבנייה חצויות
- לפי הטעם מלח גס
- גרידת לימון מיץ
- כפות חומץ בלסמי
- גרידת לימון
- 1/2 2/1 כוס דבש
- 1/2 2/1 כוס חרדל חלק
- כפות שמן זית
- כוס יין אדום
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מוציאים את השוק אל משטח העבודה רבע שעה לפני תחילת העבודה והצלייה.
2. בעזרת סכין חדה יוצרים חורים על פני בשר השוק, ודוחפים לכל חור שן שום שלמה (כ-8 שיניים). בצמוד לכל שן שום, מכניסים ענף רוזמרין קטן.
3. בתבנית צלייה מניחים 2 ראשי שום שלמים חצויים, 2 גזרים חתוכים גס, שורש סלרי חתוך גס ובצל.
4. על הירקות מניחים צרור של ענפי רוזמרין ואת חצאי העגבניות. מפזרים מעל מלח גס, פלפל שחור גרוס ו-2 כפות של חומץ בלסמי. ומערבבים.
5. מכינים משרה: בצלוחית מערבבים מיץ לימון, 1/3 כוס רוזמרין קצוץ גס, חצי כוס דבש, 2 קורט פלפל גרוס, חצי כוס חרדל חלק, קורט מלח גס, שמן זית ו-1/3 כוס חרדל גרגירים.
6. מורחים היטב את השוק במשרה ומניחים בין הירקות.
7. יוצקים שמן זית מעל.
8. מחממים את התנור לחום גבוה של 240 מעלות. צולים את השוק כ-15 דקות עד להשחמה.
9. הופכים להשחמה של הצד השני וצולים 10 דקות נוספות.
10. מורידים את חום התנור ל-150 מעלות, ומוסיפים לתבנית כוס יין אדום.
11. מכסים בנייר כסף ל-60 דקות לצלייה בתנור.
12. אם השוק אינה מוכנה, מחזירים אל התנור לעוד עשר דקות של צלייה - משך הצלייה תלוי בגודל השוק.
13. לפני ההגשה מוציאים מהתנור לעשר דקות, כדי שמיצי הבשר יתרכזו בו.
14. מסירים את נייר הכסף, מגישים. בתיאבון!

4 servings 4