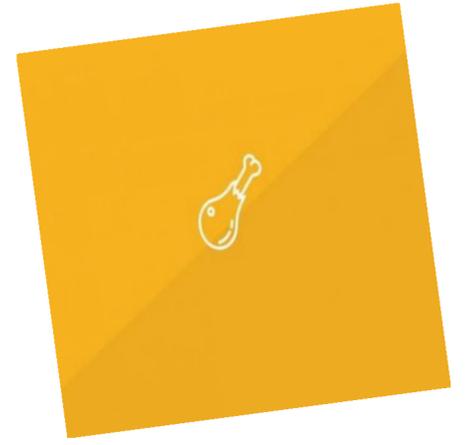


## עוף שלם בקדירה



### רכיבים

- עוף שלם
- תפוח אדמה בינוניים וקלופים
- כפיות חרדל עם גרגירים, לרוטב
- כפות דבש לרוטב
- כף שמן קנולה לרוטב
- 1/2 2/1 כפית שום כתוש כתוש, לרוטב
- 1/2 2/1 כפית מלח לרוטב

### הכנה

1. מערבבים את חומרי הרוטב.
2. מצפים את העוף ותפוחי האדמה ברוטב.
3. מניחים את העוף בשלמותו בתוך הסיר. מפזרים מסביבו על קרקעית הסיר, את תפו"א בשלמותם.
4. סוגרים את הסיר ומכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות ל-120 דקות.
5. בתום השעתיים, מכבים את התנור ומשאירים את הסיר בתוך התנור הכבוי לעוד שעה לפחות. וכל המרבה הרי זה משובח. בתיאבון!

200 דקות

4 servings 4