



רכיבים

- כרע הודו עם העור
- כוסות אורז ארוך ריזוטו
- בצל גדולים
- שיני שום
- טיפה שמן זית מעט, למשרה
- לפי הטעם מלח למשרה
- לפי הטעם זרעי כמון טריים, כתושים דק למשרה
- כף בזיליקום יבש, למשרה
- כף פפריקה אדומה מתוקה למשרה
- שן שום כתושה, למשרה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. לוקחים את האורז ומשרים אותו במים פושרים למשך שעתיים, יש אפשרות להחליף את המים מדי פעם ("לכבס" את האורז).
2. את הבצלים והשום חותכים לחתיכות גדולות, ומכניסים לתוך תבנית פיירקס, משמנים מעט את התבנית בשמן זית.
3. מחממים תנור ל-180 מעלות.
4. לוקחים את המשרה/תערובת ומצפים את העוף מעל ומתחת לעור, ומניחים מעל את הבצלים והשום ומכסים ברדיד אלומיניום. מכניסים לתנור ל-40 דקות.
5. לאחר מכן, מוצאים את התבנית מהתנור ומוציאים את העוף מהתבנית, מכניסים את האורז (ללא המים) ומערבבים עם התערובת/מיץ שנשאר בתבנית, ומכסים במים עד גובה האורז. מעל זה מניחים את העוף ומכניסים שוב לתנור לעוד שעה וחצי, עד שהאורז מוכן.
6. לקראת סוף האפייה, מוציאים את רדיד האלומיניום על מנת לקבל השחמה של העוף. בתיאבון!

120 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕