

עוף בתנור עם קוקה קולה



רכיבים

- קילוגרם עוף
- כפות רוטב ברביקיו אסם כף על כל חתיכת עוף
- תפוח אדמה
- בטטה
- כפית מלח
- כפות שמן זית כפות גדושות
- בקבוק קולה
- ענפי רוזמרין

הכנה

1. מניחים את העוף על תבנית וחותכים את הבטטות ותפוחי האדמה לעיגולים.
2. מורחים על כל חתיכת עוף כפית ברברקיו.
3. מפזרים מעל העוף את שמן הזית (בעקביות).
4. שמים מעל העוף שתי כוסות קולה. זה הסוד של המתכון.
5. מעטרים עם עלי רוזמרין. בתיאבון!

6 servings 6