

עוף בתנור עם תפוחים



רכיבים

- כרע הודו מחולקים לשוקיים וירכיים, לכל סועד מבוגר 2 כרעיים
- בקבוק מיץ תפוחים
- תפוחי עץ ירוקים או אדומים
- בצל בינוניים
- שיני שום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני.
2. חותכים את התפוחים לפלחים דקים. ואת הבצלים חותכים לטבעות בינוניות. חותכים את השום לפרוסות דקות.
3. מסדרים את העוף בתבנית, כך שהעור כלפי מעלה ומסדרים סביבו את התפוחים, הבצל והשום.
4. יוצקים את המיץ לתבנית כך שיכסה את העופות עד האמצע בערך, אפשר להוסיף גם חצי כוס מים.
5. מפזרים על הכל מלח ופלפל לפי הטעם, מקפידים לכסות את כל העור של העופות.
6. מכניסים לתנור חם ל-120-60 דקות, עד שהציפוי הופך שחום וקריספי.

120 דקות

6 servings 6