



רכיבים

- כרע הודו שלמים מחולקים לירך ושוק
- תפוח אדמה
- גרם מרגרינה
- לימון ללא חרצנים
- 1/2 1/2 כוס שמן תירס
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כורכום
- 1/2 1/2 כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- גרם חמאה

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מנקים את העוף מעור ונוצות.
3. קולפים את תפוא, וחותכים לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ.
4. בכלי קטן שופכים חצי כוס שמן, כפית פפריקה, כפית כורכום, חצי כפית פלפל שחור גרוס, כפית מלח וסוחטים פנימה לימון שלם.
5. משמנים עם מרגרינה\חמאה את התבנית.
6. מפזרים את העוף ותפוא, ועליהם שופכים את השמן עם התבלינים ומערבבים היטב בעזרת הידיים.
7. חותכים חתיכה קטנה ודקה של מרגרינה, ומניחים אחת על כל חלק עוף.
8. זמן בישול: בין 40 דקות לשעה, תלוי במידת הקריספיות הרצויה. בתיאבון!

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕