

עוף בבטטות ושזיפים



רכיבים

- כרע הודו מחולקים
- בטטה בגודל אחד קלופות וחתוכות לאורך
- בצל קלופים וחתוכים לרבעים
- שזיפים מגולענים
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות חומץ בלסמי
- כפות שמן זית
- שן שום כתוש
- הל טחון כתושים
- מקלות קינמון טחון
- כף כוסברה מעוכים קלות
- עלים עלה דפנה
- גבעולים תימין
- כוס יין אדום
- 1/2 2/1 כפית מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מניחים בקערה את חומרי המשרה ומערבבים היטב. מוסיפים את העופות ומעסים.
2. מכסים ומשהים שעה לפחות (אני משאירה ללילה).
3. מסדרים בתבנית אפייה את העופות ובין לבין את הבצלים, בטטות ושזיפים. שופכים את המשרה על הכל ואופים בלי כיסוי כשעה על חום בינוני, עד שהעוף שחום ויפה.

140 דקות

4 servings 4