

בישולים

עוף אפוי בשום ולימון באדיבות
חמדה



רכיבים

- עוף אפשר שלם או חתוך לחלקים, כרצונכם
- ראש שום
- כף לימון מ 4 עד 6 לימונים
- גרם מרגרינה

הכנה

1. קולפים את השום ומועכים את כל השיניים.
2. מערבבים אותם עם המרגרינה הרכה.
3. מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים היטב לעיסה חלקה.
4. מורחים בה את חלקי העוף מכל הצדדים, אם זה עוף שלם אז גם מבפנים.
5. מניחים את העוף בתבנית ומכסים אותה בנייר אלומיניום מהודק היטב בשוליים - כדי ליצור סביבה אטומה.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות, בערך 75 עד 90 דקות .
7. מסירים את נייר האלומיניום, ולמעשה העוף מוכן להגשה. אבל, אם אתם אוהבים מראה שזוף יותר - ממשיכים לאפות עוד זמן מה ללא כיסוי.

105 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕