

עוף שלם ממולא באורז ועשבי
תיבול



רכיבים

- עוף
- ענפי רוזמרין
- ענפי תימין
- 1/4 4/1 זר נענע
- זר מרווה
- לימון חתוכים לפרוסות
- שיני שום פרוסות
- בצל חתוך גס
- כפות שמן זית
- קורט פלפל שחור
- קורט מלח
- כפות יין אדום
- 1/2 2/1 כוסות אורז ארוך מוכן לדרגת "אל דנטה" (חצי בישול)

הכנה

1. נוטלים חצי מעשבי התיבול וחצי מכמות השום ומכניסים בין העור לבשר בכל חלקי העוף. מורחים את כל חלקי העוף בשמן זית, מפלפלים וממליחים.
2. ממלאים את בטן העוף בתערובת של אורז, החצי השני של עשבי התיבול והשום, לימון שלם חתוך לפרוסות ויין אדום.
3. מניחים את העוף על תבנית כשבטן העוף כלפי מעלה. מניחים את יתרת האורז בתוך התבנית, מפלפלים וממליחים.
4. שמים את הלימון השני חתוך לפרוסות בין האורז בתבנית ומפזרים את חתיכות הבצל. מזלפים שמן זית על העוף ועל האורז. מכסים את התבנית בנייר כסף לאטימה.
5. שמים במקרר ללילה לערבוב ולספיגת טעמים.
6. מכניסים את התבנית המכוסה בנייר כסף לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות למשך 90 דקות ומגישים מייד.

120 דקות 🕒

6 servings 6 🍴