

כרעי עוף בתנור על מצע של בצל סגול שחום



רכיבים

- כפות שמן זית
- 1/3 3/1 כוס חומץ בלסמי
- כפות טימין
- 1/4 4/1 כוס סוכר חום
- כוס מים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- בצל סגול חצויים לאורכם
- כרעי הודו חצויות
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מערבבים את חומרי הרוטב ויוצקים לתבנית צליה.
2. שמים בתבנית את הבצלים עם הצד החתוך כלפי מטה ואת העופות עם צד העור כלפי מטה. מכסים בנייר כסף.
3. אופים בחום של 180 מעלות כ-30 דקות.
4. מוצאים, הופכים רק את העופות וצולים עוד 10 דקות ללא נייר הכסף.
5. מעבירים לכלי הגשה, מפזרים מלח גס ומגישים.

60 דקות

5 servings 5