

עוף בקארי קל ומדהים



רכיבים

- בשר
- כף קארי
- כף כמון טחון
- שיני שום כתוש
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/4 4/1 כוס מים
- לפי הטעם מלח לפי הטעם

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני
2. מנקים היטב את העוף (רצוי להשאיר אותו שלם) ומניחים בתבנית.
3. שומרים בצד כפית מהשום הכתוש. מעבירים לקערה את כל החומרים ומערבבים לתערובת אחידה.
4. יוצקים את התערובת על העוף ומפזרים את כפית השום הכתוש מלמעלה.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש עד שהעוף מזהיב והנוזלים הצטמצמו. רצוי להפוך מדי פעם שיהיה אחיד מכול הכיוונים.

70 דקות

5 servings 5