

קלאסיקה של עוף עם תפוז"א



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם תפוח אדמה קטנים עם הקליפה שטופים היטב
- שוק עוף
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- שיני שום כתוש כתושות
- כפות מיץ לימון
- 1/2 2/1 כוס מים
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. שמים את תפוחי האדמה בשקית קוקי. סוגרים אותה ומחוררים את השקית בעזרת מזלג.
3. מכניסים למיקרוגל ל-10 דקות ומקררים מעט. פותחים את השקית וחוצים כל תפוח אדמה לחצי, לאורכו.
4. מערבבים בקערה את כל החומרים, למעט השוקיים, לתערובת אחידה. מוסיפים את השוקיים ומערבבים, ולבסוף מוסיפים את חצאי תפוחי האדמה, מערבבים קלות ומעבירים לתבנית.
5. מכסים בנייר כסף ואופים כ - 30 דקות.
6. מסירים את נייר הכסף וממשיכים לאפות עוד כ - 20 דקות או עד שהכול מזהיב.

80 דקות

6 servings 6