

## כרעי עוף בתנור עם בצל



### רכיבים

- כרע הודו מופרדות
- בצל
- ראש שום כתוש
- 290 מ"ל 1/2 2/1 כוס רוטב בסיס
- כפות סילאן
- כף שמן זית
- כפית ג'ינג'ר
- 290 מ"ל כפות רוטב סויה קלאסי
- כפית שום כתוש
- 4/1 1/4 כוס יין אדום

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי המרינדה בקערה ומוסיפים את חלקי העוף.
2. אם יש זמן משרים את העוף במרינדה כמה שעות. אם לא, אפשר להכניס לתנור מייד.
3. חותכים שני בצלים לטבעות ומניחים בתחתית של תבנית האפייה. מוסיפים שום לפי הטעם (אפשר לפזר שיני שום, להשאיר אותו שלם או חצוי).
4. מניחים מעל את העוף ויוצקים את שארית המרינדה.
5. מכסים את התבנית בנייר כסף.
6. אופים בתנור שחומם ל-200 מעלות במשך 15 דקות.
7. לאחר מכן מנמיכים חום ל-150 מעלות ונותנים לעוף לישון בתנור במשך כמה שעות. אני לרוב אופה 180-240 דקות.
8. לפני ההגשה מגבירים את החום בתנור ל-180 מעלות, מסירים את נייר הכסף, יוצקים מעט מהרוטב מעל העוף ונותנים לעוף השחמה אחרונה.

270 דקות

8 servings 8