

ירכי עוף בחרדל ודבש



רכיבים

- כרע הודו
- 1/4 4/1 כוס דבש
- 1/4 4/1 כוס חרדל
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כפות חומץ בן יין
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות רוזמרין טרי קצוץ גס
- שיני שום כתוש

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי המרינדה ומשרים את ירכי העוף ל-4 שעות.
2. מניחים את ירכי העוף בתבנית חסינת חום. מכסים בנייר כסף וצולים שעה בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.
3. מסירים את נייר הכסף. מפזרים מעל את השום והרוזמרין וצולים 20 דק' נוספות או עד שהעוף משחים היטב.

12 servings 12