

עוף ובטטה מזוגגים בטריאקי



רכיבים

- כרעיים של עוף (כרעי עוף חצויות)
- שיני שום טריות, שלמות ומקולפות
- בטטה מקולפות וחתוכות גס
- גבעולים כרישה חצויים לאורך ופרוסים לחתיכות באורך של 4 ס"מ
- גרם פטריות פורטובלו חצויות (אפשר גם שמפיניון)
- בקבוק רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח
- 1/2 2/1 בקבוק אסם רוטב טריאקי כשר לפסח
- כף מלח
- כפית פלפל שחור
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוס מים
- זר כוסברה טרייה
- לפי הטעם תימין טריים

הכנה

1. מחממים את התנור לחום של 200 מעלות טורבו.
2. מרפדים תבנית פיירקס מלבנית גדולה או תבנית אלומיניום גדולה וגבוהה במידה של תנור ביתי בנייר אפייה.
3. מפזרים את גבעולי הכוסברה, בטטות, פטריות, שום והכרישה.
4. מניחים מעל את כרעי העוף.
5. בעזרת מטרפה, מערבבים בקערה את רוטב הצ'ילי, רוטב טריאקי, שמן זית, מלח, פלפל, פפריקה מתוקה ומים.
6. יוצקים את הנוזל על העוף ואז על הירקות.
7. מכסים היטב עם נייר אפייה רטוב (כדי שיהיה נוח לעבודה) ומעל נייר אלומיניום ומהדקים את הצדדים. אופים כשעה.
8. מוציאים את התבנית ומסירים את הניירות. מעלים את טמפרטורת התנור לחום הכי גבוה, ומכניסים שוב את התבנית להשחמה לרבע שעה.
9. מפזרים מעל עלי טימין.



4 servings 4

