

## עוף ותפוחי אדמה צלויים בפסטו



### רכיבים

- עוף
- כפית מלח
- כפית פלפל גרוס
- צנצנת פרפקטו רוטב פסטו בזיליקום 12\*340גרם
- לימון סחוט למיץ
- כף סילאן
- לימון פרוס לפרוסות
- כפות שמן זית
- חבילה תפוח אדמה קטנים מאוד לאפייה
- בצל קטן חתוך לחתכים לרוחב

### הכנה

1. בקערה מערבבים את רוטב הפסטו עם שמן זית, מלח, פלפל, סילאן, פרוסות לימון ומיץ הלימון.
2. עוטפים את העוף, תפוחי אדמה והבצלים ברוטב ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
3. מרטיבים נייר אפייה, מקמטים ומכסים מעל.
4. אופים בחום של 180 מעלות כ-45 דקות עם כיסוי ו-20 דקות נוספות ללא כיסוי עד השחמה.

75 דקות

4 4