

עוף ותפוחי אדמה צלויים בתנור לפסח



רכיבים

- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח
- כפות קטשופ 750 גרם כשר לפסח
- תפוז סחוט למיץ
- קורט קינמון טחון
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית שום כתוש
- כפות שמן זית
- כרעיים של עוף חצויות
- תפוח אדמה גדולים חתוכים לקוביות

הכנה

1. מערבבים היטב בקערה את הקטשופ, שום, שמן זית, מיץ תפוזים והתבלינים יחד.
2. בתבנית לתנור מסדרים את העוף ותפוחי האדמה.
3. שופכים את הרוטב על העוף ותפוחי האדמה ומערבבים היטב לספיגה.
4. מכסים בנייר כסף ומניחים בצד לשעה.
5. אופים כשעה וחצי בחום של 180 מעלות.
6. מורידים את נייר הכסף, מעבירים את התנור למצב גריל ומשחימים.

90 דקות

4 4