



מתכון לעוף עם ירקות בתנור

יוסף שטרית | אודם

מצרכים

- 10 שוקיים/כרעיים
- 10 תפוזים בינוניים מקולפים חתוכים לקוביות 2x2
- 4 פלפלים (צבעוניים) חתוכים לקוביות גסות או לרצועות
- 3 בצלים גדולים חתוכים לקוביות גסות
- סלסלה של פטריות פורטובלו חתוכות לרבעים
- 3 עגבניות פרוסות (2-1 ס"מ)
- 1 פלפל חריף ירוק (לאוהבים)
- 1 ראש שום שלם

שמן

תיבול -

- 2 כפות פפריקה מתוקה
- חצי כפית פפריקה מעושנת
- רבע כפית כרום
- רבע כפית כמון
- מלח
- פלפל
- (ניתן להוסיף מעט פפריקה חריפה לאוהבים)

אופן ההכנה

- מקלפים את תפוחי האדמה חותכים לקוביות ומבשלים במים ומלח עד לחצי בישול (עד שמתחיל להתרכך)
- מסננים ומקררים.
- משמנים תבנית מניחים את פרוסות העגבנייה בתחתית מערבבים את כל שאר הירקות העוף והתבלינים יחד (עם מעט שמן) ומפזרים על העגבניות שבתבנית.
- מניחים את ראש השום בפינת התבנית.
- מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-185 מעלות למשך כ-20 דקות.
- מורידים את נייר הכסף וממשיכים בישול לעוד 40-35 דקות.

מומלץ להגיש עם אורז לבן ליד

בתאבון!