



שמיניות עוף ברוטב טובי פירות

- 1 עוף חתוך ל-8 חתיכות
200 גרם סולת
1 פריגת קטן תרכיז תפוזים
200 cc שמנת פרווה "תלמה"
מעט זנגוויל
 - 2 400 cc מרק עוף "תלמה"
כפות קורנפלור
- אופן ההכנה:**
צולים העוף בתנור עד קבלת
צבע זהבהב. מוציאים ומניחים
בתבנית. מכינים קרמל מהסוכר,
מוסיפים את תרכיז התפוזים
ומערבבים. מוציאים כ-2 מצקות

מהנוזל ומערבבים עם השמנת
הצמחית לצורך השוואתת
הטמפרטורה. מוסיפים לקרמל.
מערבבים עם הנוזלים ומביאים
לרתיחה, משלימים הטעם
ומסמיכים בעזרת בלילת
הקורנפלור עם מים. מביאים
לרתיחה וממשיכים לבשל על
אש נמוכה 15 דקות, עד קבלת
רוטב אחיד ומבושם.
יוצקים את הרוטב על שמיניות
העוף, מכסים בנייר פרגמנט
ומכסים פעם נוספת בנייר כסף.
מכניסים לתנור למשך 20
דקות, מוציאים ומגישים עם
קישוטי תפוזים אפויים מווגנים.