

עוף באגסים ויין

כרעיים של עוף טרי לפי מספר

הסועדים

6-5 אגסים גדולים קלופים וחתוכים

לחצאים או לרבעים

מעט קינמון טחון

מעט פפריקה מתוקה

5-4 כמות של חומץ בלסמי

1/2 כוס יין אדום יבש (רצוי קברנה

סובניון)

פלפל שחור גרוס טרי

חבילה קטנה של בצלצלי אשלוט או

בצלים הכי קטנים שיש, שלמים

וקלופים

מוקים היטב את הכרעיים של העוף ושומרים את העור על החתיכות. מתבלים את הכרעיים בפפריקה מתוקה, מעט קינמון ופלפל שחור גרוס טרי. מסדרים את הכרעיים בתבנית אפייה חסינת חום וביניהם מסדרים את חתיכות האגס ואת הבצלצלים השלמים. זורים מעל הכל עוד מעט קינמון ומטפטפים מעל את חומץ הבלסמי. מכסים את התבנית ומניחים במקרר לכמה שעות, אפשר גם ללילה. אופים בחום בינוני עד נמוך כשעתיים. מוסיפים חצי כוס יין אדום, מגבירים את החום לבינוני גבוה ואופים עוד כחצי שעה עד שעה, עד שהעוף שחום לגמרי (אבל לא שרוף). מגישים עם ארוז לבן (אפשר בניחוח זעפרן). ■