

עוף ובטטות בדבש וחרדל

פשוט פשוט, וטעים שזה מחדל

נצמד ומאחסנים במקרר למשך הלילה. מפעם לפעם הופכים את העוף במשרה.
2. מחממים את התנור לחום גבוה (220 מעלות). מסדרים בתבנית את הירכיים והבטטות, יוצקים מלמעלה את המשרה, ואופים כחצי שעה, עד הזהבה. יוצקים מלמעלה את הדבש ושמן הזית ואופים עוד כ-20 דקות, עד שהבטטות רכות והירכיים מוכנות. זורים מלמעלה מלח גס, פלפל ועלי טימין ומגישים. ■



למשיחת העוף

רבע כוס דבש

רבע כוס שמן זית

להגשה

מלח גס, פלפל שחור גרוס טרי ועלי

טימין

ההכנה

1. למשרה: יום לפני ההגשה, מערבבים את כל מרכיבי המשרה בקערה ומוסיפים את נתחי העוף. עוטפים בניילון

המרכיבים (4 מנות)

10 ירכי עוף, מנוקות מעור ועצמות (מבקשים

מהקצב)

3 בטטות קטנות על קליפתן, שטופות וחצויות

למשרה

3 כפות דבש

3 כפות שמן זית

3 כפיות גרושות חרדל דיון (רצוי עם גרגרים)

2 שיני שום גדולות, כתושות

1 כף עלי טימין טריים

מלח, פלפל שחור גרוס טרי