



עוף בגריל

כ-שעה וחצי
כמות מנות: 8

סיפור המנה

עוף שלם הוא אחת המנות הכי כנות שיש. בלי טריקים ובלי התחכמויות. הרוזמרין מפזר ניחוח רענן, השום מתרכך והופך מתוק, ותיבול הקייג'ון מעניק צבע עז וטוויסט מתובל. כל מרכיב מוסיף את חלקו, וביחד מתקבל עוף עסיסי שנחתך בקלות ומתפורר למנות נדיבות. מנה שמושלמת למרכז השולחן, כזו שנאכלת לאט, בידיים או עם סכין ומזלג, וכולה טעם וניחוחות של בית.

מצרכים

- 1 עוף שלם
- 4 גבעולי רוזמרין
- 4 כפות תבלין קייג'ון
- 4 שיני שום
- שמן זית

אופן ההכנה

1. משמנים היטב את העוף בשמן זית ומתבלים בנדיבות בתערובת הקייג'ון.
2. מכניסים לחלל העוף את גבעולי הרוזמרין והשום.
3. לטעם של גריל: צולים את העוף על גריל חם כ-10 דקות מכל צד, עד לקבלת צבע יפה.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות. מניחים את העוף בתבנית, מכסים בנייר אפייה ומעליו נייר כסף, וצולים כשעה.

הצעת הגשה

מגישים את העוף הצלוי שלם למרכז השולחן וכל אחד פורם לעצמו חתיכה חמה ועסיסית.

בתיאבון!