

עוף בתנור

אינני יודעת אם המתכון הגיע מליטא או פשוט אימצנו אותו כאן בארץ. אני יודעת שהמתכון שלי תמיד מצליח וכמעט שאין ארוחת שישי בלי עוף בתנור.

מצרכים:

כרעיים או פולקע - כמספר האוכלים ואף יותר
פפריקה, מלח, פלפל, דבש, תבלין עוף בגריל, מעט סויה, כפית חומץ בלסמי, מעט צ'ילי מתוק
כף או שתיים מיונז (מעניק לחות לעוף)
התבלינים - הכל בגדר המלצה בלבד - בהתאם לטעם.

אופן ההכנה:

מנקה את חלקי העוף.
שמה בקערה, מוסיפה את התבלינים ומערבבת היטב עד שכל חלקי העוף מצופים.
מחזירה למקרר לחצי שעה עד שעה.

שמה בתבנית נייר אפייה (עדיף תבנית שאפשר לכסותה או נייר אפייה ונייר כסף).
את חלקי העוף עם תערובת התבלינים.

מוסיפה חצי כוס מיים או מעט יותר
מוסיפה תפוחי אדמה חצויים עם פפריקה, מלח ופלפל.

מכניסה לתנור לחום של 150 מעלות ל-5-6 שעות לפחות. 30 דקות לפני סוף הבישול מעלה את הטמפרטורה ומורידה את המכסה.

במידה ואין זמן - גם בישול של שעה וחצי עד שעתיים בחום של 200 מעלות עושה את העבודה... לכסות עם נייר כסף בשעה הראשונה להוריד את נייר הכסף ולתת לעוף להשחים.