

עופיונים צלויים בתפוחים ודבש

החומרים ל 6 מנות:

- 3 עופיונים שלמים
- 10 שיני שום שלמות
- 18 תפוחי אדמה זעירים שלמים
- 2 כוסות מיץ תפוחים טבעי
- 1 כרוב לבן קטן חתוך גס
- 4 כפות דבש
- 10 בצלצלי שאלוט מקולפים שלמים.
- 3 כפות לימון כבוש קצוץ
- פלפל לפי הטעם
- פלפל שחור גרוס לפי הטעם

אופן ההכנה

1. מחממים את התנור ל- 190 מעלות
2. מבשלים את תפוחי האדמה הזעירים במי מלח רותחים עד שהם מתרככים קלות, מסננים
3. מתבלים את העופות במלח ופלפל שחור, מסדרים בתבנית רחבה וגדולה את תפוחי האדמה, הכרוב, בצלי השאלוט והשום
4. מסדרים מעל את העופיונים המתובלים.
5. בקערה קטנה מערבבים מיץ תפוחים, דבש, לימון כבוש, מלח ופלפל, ויוצקים על העופיונים.
6. צולים בתנור ל- 45 דקות, מדי פעם יוצקים נוזלי צלייה על העוף במהלך הצלייה.