

## רצועות חזה עוף בתנור

מספר מנות: 4

### מצרכים:

1 קילו חזה עוף רצוי פרוס

2 לימונים

ראש שום

פטרוזיליה טרייה חצי חבילה

שליש כוס שמן זית

2 כפות מלח עבה

כף פלפל שחור גרוס

חבילת פטריות טריות

רבע כוס מיץ לימון

אופן הכנה:

חותכים את העוף לרצועות עבות כמובן שותפים טוב

את הלימונים מקלפים ופורסים לעיגולים מנקים את השום ופורסים וכמובן גם את הפטריות שותפים ומשאירים שלמים מקצצים את הפטרוזיליה קיצוץ גס

את הכל לתבנית לאחר מכן השמן הפלפל והמלח ומיץ לימון מערבבים ויוצקים על החזה מערבבים הכל יחד

מכסים עם נייר כסף ולתנור לרבע שעה לחום 180 מעלות

לאחר מכן מורידים את נייר הכסף ונותנים

עוד 10 דקות מדי פעם לערבב