

## חזה הודו בתנור עם רוטב יין ושום

חזה הודו הינו בעל טעם עשיר ובשרי יותר, מטעמו של חזה העוף המוכר והשכיח יותר במטבח הישראלי.

### **מרכיבים:**

נתח של כשני קילו - "פרפר" שלם של חזה הודו (נקבה), קשור בחוט קשירה מיוחד לבשר בתנור או לבישול.

כוס יין לבן איכותי

3 כפות שמן זית כתית מעולה

4 שיני שום כתוש

6-8 שיני שום שלמות וקלופות

פפריקה מתוקה

מלח

פלפל שחור

### **אופן הכנה:**

דוחפים את שיני השום השלמות אל חזה ההודו, בחורים שעשיתם בסכין או בכיסים קיימים. מטגנים את חזה ההודו בשמן זית מספר דקות ומניחים על חתיכה גדולה של נייר כסף.

במחבת בה טיגנו את החזה הודו נטגן כעת את השום ולאחר 3 דקות נוסיף את היין.

נבשל קלות כ-5 דקות ונשפוך את הרוטב בעדינות על חזה ההודו ומיד נסגור את נייר הכסף.

לתנור שחומם ל-170 מעלות נכניס את "חבילת חזה ההודי" לשעה וחצי.

לאחר שיתקרר לפרוס לפרוסות.

**בתאבון!!!**