

כתף טלה צלויה עם עשבי תיבול וירקות

המרכיבים (ל-4 סועדים):

- 1.5 ק"ג כתף טלה
- 2 בצלים פרוסים
- 2 כרשות פרוסות לפרוסות דקות
- 3גזרים פרוסים לפרוסות דקות
- 150 גרם גבעולי אספרגוס חצויים
- 2 תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
- 1 כוס יין לבן

לתיבול:

- 4-5 שיני שום שלמות
- 2 גבעולי רוזמרין
- 3גבעולי תימין
- 2 ענפי זעתר
- 4-5 עלי מרווה קרועים

למרינדה:

- 2כפות חרדל
- 1 כוס שמן זית
- 1כפית מלח גס
- 1 כפית פלפל שחור גרוס
- 2-3גרגרי פלפל אנגלי
- 2-3 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה :

1. בקערה גדולה מערבבים היטב את כל מרכיבי המרינדה .
2. מורחים את היטב את כתף הטלה במחצית מהמרינדה .
3. בעזרת סכין חדה יוצרים חרכים קטנים בכתף ומכניסים לתוכם את עשבי התיבול ושיני השום השלמות .
4. מעבירים את הכתף לתבנית אפייה גדולה ואופים כ-20 דקות בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות .
5. בקערה גדולה מניחים את כל הירקות ויוצקים עליהם את המרינדה שנותרה. מערבבים היטב .
6. מוציאים את התבנית מהתנור ומוסיפים לתוכה את ירקות ביחד עם המרינדה שנותרה .
7. מוסיפים את היין ומכסים ומחזירים לתנור ל-20 דקות נוספות .
8. מחלישים את חום התנור ל-180. מכסים את התבנית בנייר כסף ואופים כשעה נוספת, עד שהבשר והירקות התרככו.

