

## טלה וירקות שורש בתנור

- 1/2 כוס שמן זית
- 5ק"ג כתפי טלה עם העצם (2 כתפיים)
- 1/2 ק"ג תפוחי אדמה קטנים
- 1/2 ק"ג גזר, מקולף וחתוך גס
- 3-4 שורשי פטרוזיליה, חתוכים גס
- 3-4 גבעולי סלרי, חתוכים גס
- 3 ראשי שום עם הקליפה, חצויים לרוחב
- 3-4 תרמילי הל שלמים
- 3-4 מסמרי ציפורן
- 3-4 גרגירי פלפל אנגלי
- 1 גבעול רוזמרין
- 1 ענף תימין
- מלח גס, פלפל שחור

### אופן ההכנה:

1. מחממים 1/4 כוס משמן הזית במחבת ו"סוגרים" בה את הבשר בכל הכיוונים עד שהוא משחים. מעבירים את הבשר לתבנית גדולה ומוסיפים אליה את כל הירקות והתבלינים. מוסיפים את שמן הזית שנותר ומעסים בו את הבשר והירקות. מסדרים את הירקות בתחתית התבנית ואת הבשר מעליהם ומכסים ברדיד אלומיניום.

2. מכניסים את התבנית למשך שעה וחצי לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. מסירים את רדיד האלומיניום ומבשלים עוד 30 דקות עד שהבשר מזהיב.

מגישים לצד אורז צהוב.