

שוק טלה בתנור ברוטב חרדל, דבש, שום ועשבי תיבול

החומרים:

- 1 שוק טלה שלם במשקל 3 ק"ג
- 5 כפות חרדל דיז'ון גרגירים
- 2 כפות דבש תמרים
- 20 שיני שום שלמות
- 1/2 כוס שמן זית
- 10 ענפי טימין
- 10 ענפי רוזמרין
- 10 ענפי מרווה
- 2 כפות פלפל שמור גרוס
- 2 כפות מלח אטלנטי
- 4 ראשי שום שלמים
- 5 תפוחי אדמה קלופים חתוכים לקוביות של 3*3 ס"מ
- 5 בטטות קלופות תחוכות לקוביות של 3*3 ס"מ
- 20 עגבניות שרי

אופן ההכנה:

1. מכינים תערובת מהחרדל, הדבש, שמן הזית, המלח והפלפל. מעסים את שוק הטלה בתערובת.
2. מניחים בתבנית שמתאימה לתנור את תפוחי האדמה, הבטטות והעגבניות מעל שוק הטלה עם שאריות הרוטב וכוס מים.
3. מכניסים לתנור בחום בינוני (220 מעלות) ל-15 דקות עד לקבלת צבע זהוב. הופכים את השוק וצולים 15 דקות נוספות מהצד השני עד לקבלת צבע זהוב.
4. מכסים בנייר כסף ומבשלים כשעה נוספת בחום נמוך (120 מעלות)
5. מוציאים את הטלה ופורסים אותו במרכז השולחן, לעיני האנשים.
להוסיף הרבה ראשי שום שלמים וחצויים גם