

ברוזה אפוי בתנור

מתאים ל: 4 מנות

רכיבי המתכון :

ברוזה במשקל 2 ק"ג

5 שיני שום כתושות

1\2 כפות פפריקה מתוקה

2 כפות דבש או סילאן מחומם קלות

1\2 כוס יין לבן יבש

1 כפית מלח

1\2 כפית פלפל שחור

גרדה מלימון אחד

אופן ההכנה :

לערבב בקערה את השום הדבש התבלינים והמים לפזר בחלל הברוזה את גרידת הלימון להניח את הברוזה על רשת מעל תבנית בתנור ולאפות שעה וחצי בחום של 180 מעלות לגזור את הברוזה בעזרת מספרי עוף