

## צלוי עוף בתנור

### המרכיבים:

1 עוף טרי

100 גרם מרגרינה

חופן טימין

חופן רוזמרין

חופן מרווה

חופן פטרוזיליה

מלח

פלפל

עזרים: חוט קשירה

אופן ההכנה:

מכניסים לבלנדר את כל המרכיבים מלבד לעוף ומעבדים עד שמתקבל ממרח. בחלק של החזה, מפרידים בעדינות את העור של העוף מהבשר ובעזרת כף מורחים את החלק שמתחת לעור בשכבה של הממרח. בעזרת חוט קושרים את רגלי העוף לגוף. מתבלים במלח ופלפל גם בחלקו הפנימי. מניחים את העוף בתבנית וזורים מעל מלח, פלפל ומעט עשבי תיבול נוספים. צולים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, כשהוא מונח על רגל אחת, במשך 20 דקות. הופכים אותו כך שהוא שוכב על רגלו השנייה וצולים 20 דקות נוספות. משכיבים את העוף על הגב וצולים 20 דקות.