סדנה־לי

עוף בלימון ושום בתנור עם בצל וטימין

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**50 דקות**	**שעה ו־10 דקות**

ציוד: תבנית צלייה ומדחום מזון

מצרכים

- ☐ 8 ירכי עוף עם עצם ועור, כ־1.4 ק״ג
- ☐ 2 בצלים פרוסים
- ☐ לימון אחד, חצי למיץ וחצי לפרוסות
- ☐ 6 שיני שום
- ☐ 3 כפות שמן זית
- ☐ כפית טימין
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ כפית וחצי מלח
- ☐ חצי כפית פלפל
- ☐ 100 מ״ל מים

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־200 מעלות. מייבשים את העוף בנייר סופג; אין לשטוף עוף גולמי בכיור.
2. מערבבים שמן, מיץ מחצי לימון, טימין, פפריקה, מלח ופלפל. מצפים את העוף מכל הצדדים.
3. מפזרים בצל ושום בתבנית, מניחים מעל את העוף כשהעור למעלה ומוסיפים פרוסות לימון בין החלקים.
4. יוצקים מים לשולי התבנית ואופים 45–50 דקות, עד השחמה. אם הבצל מתייבש מוסיפים מעט מים חמים בצד.
5. בודקים 74 מעלות בחלק העבה ביותר, בלי לגעת בעצם. אם צריך ממשיכים לאפות. נותנים לעוף לנוח 5 דקות לפני ההגשה.