

עוף צלוי על בטטות, בצלים ואגסים

מתכון של יובל בר נר, איש האגסים לעוף טיקה מסאלה (אפשר כל רוטב שתבחרו) צלוי על בטטות, בצלים ואגסים

יובל בר-נר | 01.03.2023



⌚
זמן הכנה כולל
שעה

🍴
דרגת קושי
קל

⌚
זמן הכנה
10 דקות

מרכיבים

ליצירת רשימת קניות – סמנו את המרכיבים שחסרים לכם

מצרכים ל-4 מנות:

8 שוקי עוף ☐

2 כפות מחית טיקה מסאלה (קנויה) (לא חובה, אפשר גם חרדל ודבש) ☐

3 בטטות בינוניות ☐

3 בצלים בינוניים ☐

2 ראשי שום חצויים לרוחב ☐

4 אגסים אמריקאים ☐

שמן זית ☐

מלח ופלפל ☐

לימון אחד ☐

חופן עלי נענע ☐

אופן הכנה

[חזרה למרכיבים](#)



1 מחממים תנור ל-180 מעלות טורבו.

2 חותכים את הבטטות בקליפתן לחצי לאורך ולרוחב

3 ואחר כך לצורת פלחים בגודל שמינית מקוטר הבטטה. חותכים את הבצלים גם כן לשמיניות או לרבעים וכך גם את האגסים,

4 מתבלים במעט שמן זית, מלח ופלפל ומעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפיה.

5 באותה קערה מערבבים את שוקי העוף עם מחית הטיקה ומעבירים לתבנית האפיה , מעל הירקות והאגסים. אפשר גם להנ מעל המגש עם הירקות ולצלות כך בתנור.

6 צולים במשך 50 דקות לערך עד שהירקות צלויים היטב והעוף שזוף ומתנתק בקלות מן העצם.

7 מעבירים לצלחת הגשה מגרדים מעל מעט קליפת לימון וסוחטים מהמיץ, מפזרים עלי נענע.

8