

שם המתכון: עוף בתנור על אגסים וירקות שורש

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מזרכים (ארבע מנות) :	כלי עבודה דרושים :
1 עוף שלם	תבנית אפייה שטוחה, רחבה
תבלין לעוף בתנור	נייר אפייה לתבנית
4 אגסי בוסק חלודים	חוט קשירה (יובל יביא)
3 גזרים קלופים וחתוכים גס	כלי הגשה רצויים:
4 בצלים קלופים וחתוכים לרבעים	צלחת שטוחה גדולה להגשת העוף והירקות
2 ראשי סלרי קלופים וחתוכים גס	
2 שורשי פטרוזיליה קלופים וחתוכים גס	
1 כרישה גדולה, חתוכה גס	
כפית זרעי קימל	
שתי כפות דבש	
שמן זית	
מלח ופלפל	
לתיבול פנים העוף: 1 עלה דפנה, 2 גבעולי טימין ושן שום.	

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום של 180 מע'. בתבנית גדולה ושטוחה, המתאימה לתנור ומרופדת בנייר אפייה, מניחים את ירקות השורש. מתבלים בשתי כפות שמן זית, מלח ופלפל, קימל ודבש (ניתן לחמם מעט).
2. מתבלים את פנים העוף במלח ופלפל, ומניחים בתוכו עלה דפנה, שן שום ושני גבעולי טימין. קושרים את העוף ל"חבילה" מסודרת ויפה. מורחים בשתי כפות שמן זית, מתבלים בתבלין לעוף בתנור ובמידת הצורך גם במלח ופלפל ומניחים על רשת מעל לירקות השורש, כשהחזה העוף פונה כלפי מעלה.
3. מעבירים לתנור החם וצולים כשעה לערך, עד שהעוף מוכן והירקות צלויים. תוך כדי הצלייה ניתן לסובב את העוף על צידו ולערבב את האגסים והירקות מעט, כדי להבטיח צלייה אחידה. העוף מוכן, כאשר דוקרים אותו בירך והנוזלים הניגרים צלולים ללא עקבות דם.
4. מגישים את העוף עם האגסים והירקות. כל סועד מקבל רבע עוף עם אגס צלוי וירקות.