

2. שם המתכון : חזה עוף על פלנצ'ה עם אגסים וירקות שורש צלויים

מצרכים ל-4 מנות:

	החומרים:
כלי עבודה : מחבת פסים תבניות + נייר אפייה	* 2 חזות עוף חצויים לאונות (סה"כ 4 אונות = 600 גר' לערך) 6-7 גבעולי טימין מיץ וקליפה מלימון אחד קטן פקעת שומר אחת חתוכה לפלחים 3 אגסים מזן בוסק (חלוד) חתוכים לפלחים 1 שורש סלרי קלוף וחתוך לפלחים דקים 2 בטטות שטופות היטב וחתוכות לפלחים 2 בצלים סגולים קלופים וחתוכים לפלחים מעט חומץ בלסמי שתי כפות דבש שמן זית מלח ופלפל

שלבי ההכנה:

1. מנגקים את חזות העוף משאריות שומן או סחוס. פורסים במרכז כל אונה חריץ כדי לפתוח ל"פרפר" את חזה העוף. משרים את העוף במיץ וקליפה מלימון אחד, כמה כפות שמן זית, ועלים מכמה גבעולי טימין. (מומלץ להשרות למשך שעה לכל היותר)
2. בזמן שהעוף מושרה, מחממים תנור לחום גבוה-220 מע'. מערבבים בקערה רחבה את כל הירקות. יוצקים עליהם כמה כפות שמן זית, דבש ומעט חומץ בלסמי. מתבלים במלח ופלפל ומעבירים לתבנית אפיה שטוחה, מרופדת בנייר אפיה.
3. אופים את הירקות בשכבה אחת עד השחמה -20 דקות לערך. מוציאים ומביאים לטמפ" חדר.
4. מחממים מחבת צלייה לחום גבוה. מתבלים את חזות העוף המלח ופלפל משני הצדדים. צולים כל "פרפר" של חזה כשהוא פתוח על המחבת עד צבע שחום משני צדדיו. (בודקים בעזרת סכין קטנה שהעוף הפך ללבן אטום בתוכו ואינו נא)
5. מעבירים את חזה העוף לצלחת הגשה מניחים לצידו מהירקות הצלויים. מטפטפים מעל עוד מעט שמן זית וחומץ בלסמי ומגישים.