

כתף טלה צלויה בתנור עם תימין, שום ודבש

מצרכים למתכון (8 מנות)

כתף טלה - נתח של 1.8 ק"ג לפחות.

מלח גס - כפית גדושה, לפי הטעם.

פלפל שחור - כפית גדושה, גרוס.

בצל פרוס לרבעים.

שמן זית - 2 כפות

דבש - כף

10 עלי תימין.

4-5 שיני שום פרוסות.

1.5 כוס מים

ציוד נדרש: תבנית יציקה (ציפוי טפלון/קרמי).

אופן הכנת המתכון

1. לאחר שמנקים ושוטפים היטב את בשר הטלה, מעבירים לתבנית יציקה (ציפוי טפלון/קרמי) ומתבלים במלח ופלפל.
2. יוצרים מספר חריצים בבשר ומחדירים את פרוסות השום.
3. מערבבים שמן זית ודבש יחד יוצקים על הבשר, מורחים היטב ומפזרים עלי תימין מעל.
4. מוסיפים את רבעי הבצל והמים לתבנית, מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור לאפייה בחום של 190-200 מעלות כשעה ורבע.
5. מורידים את נייר הכסף ואופים עוד כרבע שעה עד לקבלת צבע כהה.