

צלעות כבש עם תפוחי אדמה בתנור

מצרכים ל 4 מנות

10 צלעות כבש (יש קפוא)

10 בצלצלי שאלוט

4 תפוחי אדמה חתוכים לקוביות

שן שום פרוסה

2 כפות דבש / סילאן

בין כוס לכוס וחצי מים

כפית גדושה גריל עוף

כפית גדושה פפריקה

אבקת מרק

פלפל שחור גרוס

מלח

אופן ההכנה:

1. במחבת חמה, לטגן את הצלעות משני הצדדים עד הזהבה, להמליח ולפלפל ולשמור בצד.
2. במחבת נפרדת לשים שמן בכמות שתכסה את התחתית ולטגן את תפוחי האדמה עד הזהבה לפלפל ולהמליח.
2. למחבת חמה להוסיף את הסילאן, תבלינים והמים, לבשל כמה דקות את הרוטב לערבב כל הזמן, לבדוק טעמים.
3. לסדר את הצלעות בתבנית לפזר את התפוחי האדמה שאלוט שום ולצקת את הרוטב מעל הכל ולכסות.
4. חום בינוני 180 מעלות, 45 דקות או עד שהצלעות רכות.