**עוף בלימון כבוש ושומר**

**מרכיבים:**

6 כרעי עוף חצויים לכרע ושוק

4-5 שומר

12 פרוסות לימון כבוש (או כ 5 כפות)

4 שיני שום מעוכות מעט עם סכין

4-5 טבעות צי'לי טרי חריף

כף טימין טרי

5 גבעולי בזיליקום קצוצים

3 ענפי רוזמרין טרי

חופן אורגנו טרי

מלח, פלפל

**הכנה:**

לחמם תנור ל 200 מעלות

לחתוך את השומר לרבעים

להעביר לתבנית חסינת חום

למעוך מעט את שיני השום הטריות

להוסיף את הלימון הכבוש ואת כל התבלינים והעשבים

להוסיף את העוף

לערבב היטב (הכי טוב עם הידיים)

ניתן להשרות לכמה שעות או לצלות ישר

לצלות בתנור כ 40 דקות מכוסה

להזליף מעט מהנוזלים על העוף ולהמשיך לצלות עוד כ 20 דקות עד השחמה יפה

\* אני הגשתי עם בורגול מתובל -

בורגול מבושל שהוספתי לו נענע ושמיר קצוצים, שמן זית, מלח, פלפל, מעט מיץ לימון וכ- 4 כפות מן הרוטב של העוף