



כרוב שלם בתנור

Slim-forever.com

הוראות הכנה:

1. לסדר נייר אלומיניום בגודל פי 2 מהכרוב ומעליו לשים נייר אפייה
2. להניח את הכרוב במרכז לחצות אותו לאורכו (לא עד הסוף) ל-8 משולשים
3. לערבב בקערה קטנה את שאר המרכיבים ולהבריש את הכרוב. את שארת הרוטב לשפך במרכז הכרוב
4. לעטוף את הכרוב היטב עם הנייר אפייה שמעליו הנייר אלומיניום ולאפות למשך 3 שעות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות

רכיבים:

- 1 כרוב שלם
- 1/4 כוס שמן זית
- 2 כפיות טימין יבש
- 1 כף מייפל/סילאן / ממתיק
- 1 כפית מלח גס
- 1/2 כפית פלפל שחור טחון דק

הכנה: 10 דקות
בישול/אפייה: 3 שעות

הערות: ניתן להוסיף חצי כפית אבקת שום וניתן להחליף את הכרוב בכרובית.