

רכיבים:

נתח "פרפר" של חזה הודו (קשור בחוט קשירה מיוחד לבשר בתנור או לבישול) 1 כוס יין לבן 3 כפות שמן זית

4 שיני שום, כתושות

8-6 שיני שום, שלמות וקלופות

מעט פפריקה מתוקה

מלח, פלפל שחור

אופן הכנה:

1. בעזרת סכין קטנה עושים 6 - 8 חריצים קטנים ועמוקים בחזה ההודו ומכניסים לכל חריץ שן שום.
2. מטגנים את חזה ההודו בשמן זית במשך מספר דקות (עד שהוא משחים) ומניחים על גבי נייר כסף (גודל נייר הסף יהיה בגודל המספיק לעטיפת הנתח). 3. באותה המחבת מטגנים את השום ולאחר 3 דקות מוסיפים את היין ומתבלים.
4. מבשלים את היין והשום במשך 5 דקות (תוך כדי ערבוב מתמיד). בסיום הבישול, יוצקים את רוטב היין בעדינות על חזה ההודו ומייד סוגרים הנתח בנייר הכסף.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 170° ואופים במשך 90 דקות.
6. מוציאים מהתנור, מקררים ופורסים לפרוסות בעובי של 2 ס"מ.