

רכיבים:

5 כרעי עוף

2 כפיות מי ורדים

3/1 כוס רכז רימונים

2 כפות פלפל גרוס

2 כפות אבקת מרק עוף

2 כפות פפריקה מתוקה

3/4 כוס שמן קנולה

1 כף שום כתוש

1 כוס גרגירי רימון

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב עוף ומסדרים בתבנית אפיה.

2. בקערה מערבבים מי ורדים, רכז רימונים, פלפל, מרק עוף, פפריקה, שמן ושום. מורחים את העוף ביסודיות.

3. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 45 דקות. מדי 15 דקות יוצקים מהנוזלים שבתחתית התבנית על העוף.

4. לאחר כ-45 דקות אפיה מפזרים גרגירי רימון מעל לעוף וממשיכים לאפות עוד 15 דקות.