

רכיבים:

שוק טלה במשל 2 ק"ג

¼ כוס שמן זית

5 שיני שום, קלופות וכתושות

2 כפות רוזמרין

2 כפות טימין

1 כף פלפל שחור, גרוס

1 כף כוסברה יבשה

מלח גס

אופן ההכנה:

1. בקערה קטנה מערבבים היטב את הרכיבים (למעט שוק הטלה).
2. מושחים את שוק הטלה היטב מכל צדדיו ומשהים במקרר למשך שעה.
3. מחממים את התנור למקסימום חום (250 מעלות לערך).
4. מרפדים את תבנית האפייה בנייר ומניחים את שוק הטלה. צולים במשך 20 דקות.
5. מנמיכים את טמפרטורת התנור ל - 200 מעלות וממשיכים לאפות לעוד שעה.
6. מוציאים מהתנור, מקררים כ 10 - 15 דקות, פורסים ומגישים.