

אווז צלוי עם פלחי תפוזים

רכיבים:

5 שוקי אווז

1½ כוסות מיץ תפוזים

2 תפוזים, חתוכים לפלחים

מעט סוכר

מלח, פלפל

אופן ההכנה:

1. משפשפים את עור האווז במלח ופלפל.

2. וצולים את שוקי האווז בתנור האפייה, על גבי הרשת. תחילה בחום של 250 מעלות למשך 20 דקות, מגמיכים הטמפרטורה לחום בינוני (180°) וממשיכים בצלייה למשך 40 דקות.

3. מעבירים את שוקי האווז לתבנית, מסדרים סביבם את פלחי התפוזים, יוצקים את המיץ וממתיקים מעט.

4. אופים בחום בינוני במשך חצי שעה.