



רכיבים:

שוק טלה במשקל 2 ק"ג

1/4 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° לערך).
4. מרפדים את תבנית האפייה בנייר ומניחים את שוק הטלה. צולים במשך 20 דקות.

5. מנמיכים את טמפרטורת התנור ל - 200° ממשיכים לאפות לעוד שעה.

6. מוציאים מהתנור, מקררים כ 10 - 15 דקות, פורסים ומגישים.