רכיבים:

שוק טלה

½ כוס שמן זית

תבלין "לימון + פלפל שחור"

מלח, פלפל

ראש שום

ענף רוזמרין

2-3 כוסות יין לבן

אופן ההכנה:

1. יום לפני מערבבים שמן זית עם התבלינים ומורחים על השוק ומשאירים במקרר.

2. להוציא מהקרור לפחות שעה לפני הכנסת השוק לתנור בכדי שיהיה בטמפ' החדר, מפזרים את שיני השום בתבנית לא קלופות, שמים מעל את עלה הרוזמרין, מחממים תנור ל-280 מעלות ומכניסים את השוק ל-20 דק', מנמיכים את החום ל-180 מעלות מוסיפים מדי פעם מהיין והופכים פעם אחת באמצע הבישול בערך שעה וחצי.