רכיבים:

לשוק הטלה:

1 שוק טלה במשקל 2½ ק"ג

8 שיני שום חצויות

½ כוס יין לבן יבש או ציר עוף

למרינדת הבשר:

½ כוס שמן זית

1 כף חרדל דיז'ון גרגירים

1 כפית מיץ לימון טבעי

8 גבעולי רוזמרין שעליהם מופרדים

1 כפית גרגירי כוסברה

מלח גם (רצוי מלח ים)

פלפל שחור טחון

לתפוחי האדמה:

2 שקיות תפוחי אדמה סגולים

30 שיני שום עם הקליפה

1/3 כוס שמן זית 1

כפית מלח גס

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחדיו את כל מרכיבי המרינדה ומניחים בצד.

2. בעזרת סכין ארוכה וצרה מחוררים את שוק הטלה ובכל חור מכניסים שן שום.

3. לוקחים מברשת קטנה ומברישים את שוק הטלה במרינדה.

4. מחממים את התנור לטמפרטורה של 250 מעלות ומכניסים את שוק הטלה לשמך 20 דקות, כאשר כל 10 דקות, הופכים צד.

5. מוציאים את התבנית מהתנור ויוצקים על שוק הטלה את היין, מכסים את התבנית בנייר כסף ומחזירים לתנור.

6. מנמיכים את התנור לטמפרטורה של 130 מעלות ואופים את התבשיל למשך שעתיים וחצי – שלוש

שעות.

אופן הכנת תפוחי האדמה:

1. לאחר שעת אפייה בתנור (כשנותרו לנו עוד שעה וחצי- שעתיים) של אפיית שוק הטלה, מערבבים קערה גדולה של תפוחי אדמה, שיני שום, שמן זית ומלח ים ומוסיפים ביחד עם הבשר.