



עוף בבירה

קושי: 5/1	זמן הכנה: 5 דקות	זמן בישול: שעה	מס מנות: 4-6 סועדים	זן עץ: היקורי
--------------	---------------------	-------------------	------------------------	------------------

מצרכים

עוף שלם גדול תיבול לעוף האהוב עליכם פחית בירה לבנה
או בחירה בריאותית יותר
כסא כבוד לעוף, של טרייגר

הוראות הכנה

מדליקים את הטרייגר על עישון "SMOKE" ומשאירים את המכסה פתוח ל- 4 דקות. מעלים את הטמפרטורה ל- HIGH וסוגרים את המכסה למשך 10-15 דקות.

בינתיים מייבשים את העוף עם מגבת נייר. מורידים את צוואר העוף ומורחים את כולו בתבלינים - כולל החלל הפנימי.

אם אתם משתמשים בכסא הכבוד - מלאו אותו בבירה.
אם אתם משתמשים בפחית - זה הזמן לפתוח ולשתות חצי ממנה.

מושיבים את העוף על כסא הכבוד, או על פחית הבירה החצי מלאה, ומורידים את העוף כלפי מטה כדי שהכסא (או הפחית) יוחדר היטב לתוך העוף.

מכניסים לתוך הטרייגר המחומם לכ- 60 דקות. בודקים את טמפרטורת העוף בעזרת רגש החום של טרייגר, אותו יש להכניס לעוף ולהיזהר שלא לגעת בעצמות העוף.

העוף מוכן כאשר הטמפרטורה הפנימית מגיעה ל- 74 מעלות.

בתיאבון!!