

## עוף באננס



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם עוף מחולק למנות
- חבילה אננס בינונית, משומרים
- גבעול בצל ירוק קצוץ
- גזר קטן, מגורר גס
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- חבילה מיץ אננס מהקופסה
- כף רוטב סויה סיני 290 מ"ל אסם
- כף קורנפלור
- כף קטשופ 750 גרם אסם אסם
- כף דבש

### הכנה

1. שוטפים היטב את חלקי העוף ומניחים בתבנית מלבנית חסינת-אש.
2. יוצקים את נוזלי השימור של האננס לקערה קטנה.
3. מפזרים על העוף בצל ירוק, אננס וגזר מגורר. משאירים 4 עיגולי אננס לקישוט. זורים על העוף פפריקה, מלח ופלפל.
4. מוסיפים את כל חומרי הרוטב למיץ האננס, מערבבים היטב ויוצקים על העוף.
5. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ומשרים במקרר, 4 שעות לפחות, או למשך כל הלילה.
6. אופים את העוף בתנור בחום בינוני-גבוה, 200 מעלות, מכוסה ברדיד האלומיניום, 40 דקות.
7. מוציאים מהתנור, מרחיקים את רדיד האלומיניום ואופים 40 דקות נוספות.
8. מדי פעם יוצקים מהרוטב שבתחתית התבנית על העוף.
9. מקשטים בעיגולי האננס הנותרים ומגישים.

120 דקות

8 servings 8