

כנפיים צליות



רכיבים

- כנפי הודו חצויות
- כוסות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

1. יוצקים רוטב צ'ילי על הכנפיים ומעבירים למקרר ל-4 שעות.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. מניחים את הכנפיים עם המרינדה בתוך יריעה של רדיד אלומיניום וסוגרים היטב (אפשר להשתמש בכלי מכוסה, אבל קחו בחשבון שזה עושה הרבה לכלוך). מניחים את הרדיד בתבנית גדולה.
4. אופים במשך 40 דקות. פותחים את רדיד האלומיניום וממשיכים לאפות כשהכנפיים חשופות, עוד עשר דקות.

4 servings 4