

כרעיים עוף אפויים עם פירות
יבשים ברוטב חמוץ-מתוק



רכיבים

- כרע הודו חתוכים לשוקיים וירכיים
- 1/2 2/1 כוס משמש מיובש
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- 1/2 2/1 כוס שזיף מיובש
- 1/3 3/1 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/3 3/1 כוס חומץ הדרים
- כפות סילאן
- שיני שום כתושות
- כפות שמן זית
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים
- לפי הטעם כורכום

הכנה

1. הרוטב: יוצקים לקערית את כל מצרכי הרוטב ומערבבים היטב עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
2. מכניסים את הירכיים והשוקיים לתבנית. יוצקים מעליהם את הרוטב. מכסים ומשרים במקרר במשך כ- 5-6 שעות לספיגת הטעמים.
3. מסירים את כיסוי הניילון. מפזרים את הפירות היבשים. מכסים את התבנית בנייר אפייה ומעל מכסים עם רדיד אלומיניום.
4. מכניסים את התבנית עם חלקי העוף לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות. אופים את העוף במשך כ-45 דקות.
5. מסירים את רדיד האלומיניום ונייר האפייה וממשיכים לאפות במשך כ-10 דקות נוספות, על מנת שחלקי העוף יקבלו צבע שחום.
6. מוציאים מהתנור ומגישים חם עם תפוחי אדמה אפויים וסלט. בתאבון.....

70 דקות 🕒

6 servings 6 🍴