

פרגיות בשום ודבש



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם נתח פרגית
- 1/2 2/1 כוס דבש
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות שמן זית
- שיני שום קצוצות
- כף ג'ינג'ר טרי קצוץ
- טיפה מלח
- טיפה פלפל שחור גרוס טרי
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל חומרי המשרה.
2. משרים את הפרגיות בתערובת לכמה שעות (כמה שיותר שעות - יותר טעים).
3. את הפרגיות אפשר לצרוב על מחבת ברזל מרוחה במעט שמן, אבל יותר מומלץ להכניס עם המשרה לכלי רחב לתנור שחומם מראש לחום של 200 ל-20 דקות. בתיאבון!

35 דקות

6 servings 6