

## כנפי עוף ברוטב צ'ילי חריף מתוק



### רכיבים

- כנפי הודו נקיות וחתוכות לשניים
- 1/2 2/1 כוסות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות שמן זית
- שיני שום כתוש כתוש
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף דבש
- כף סילאן

### הכנה

1. מכניסים את הכנפיים לקערה ומוסיפים רוטב צ'ילי, דבש (ניתן להמיר את הדבש בסילאן, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), שום ושמן זית, מעסים היטב את הכנפיים ומכניסים למקרר לשעה.
2. מרפדים תבנית בנייר אפייה, ומניחים את הכנפיים ויוצקים את כל הרוטב מעל.
3. אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, 30 דקות.
4. הופכים לעוד 30 דקות, או עד השחמת הכנפיים.

120 דקות

2 servings 2