

## עוף מיוחד לשבת



### רכיבים

- עוף מנוקה ומפורק
- 1/2 2/1 כפות חרדל
- כף סילאן
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כף דבש
- שיני שום

### הכנה

1. לוקחים את חרדל, דבש, סילאן וסויה ומערבבים אותם עד שיוצאת תערובת סמיכה.
2. מגרדים את השום על פומפייה מוסיפים לבלילה ומערבבים.
3. לאחר מכן לוקחים את העוף וטובלים כל חתיכה ברוטב ושמים בתבנית,
4. אם אחרי שטובלים את העוף נישאר עוד רוטב יש לשפוך אותו על כל העופות שבתבנית.
5. מחממים את התנור ל 200 מעלות ואחר כך מעלים ל250. כעבור 15 דקות העוף מוכן.

30 דקות

4 servings 4