

כנפי עוף ברוטב לימון ודבש



רכיבים

- קילוגרם כנפי הודו
- פלפל שאטה גרוס
- לימון סחוטים למיץ
- לימון מגורר קליפה
- כפות דבש
- כף שמן קנולה

הכנה

1. חורצים את הכנפיים מעט, בכדי לאפשר כניסת טעמים.
2. מערבבים את כל שאר הרכיבים בבלנדר ומשרים בהם את הכנפיים, ל-120 דקות לפחות (ככל שיושרו יותר כך ייטב).
3. מחממים תנור ל-180 מעלות
4. מעבירים את הכנפיים לתבנית אפיה ואופים כ-30 דקות, עד שהכנפיים מוכנות.

45 דקות

5 servings 5