

## חזה עוף ברוטב תפוזים



### רכיבים

- חזה עוף חתוכים לקוביות תפוז
- מיץ לימון
- כפות סילאן
- כפית צ'ילי גרוס
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות קמח לבן
- קורט פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית מלח

### הכנה

1. לסחוט חצי תפוז וחצי לימון, לערבב עם הצ'ילי ו-3 כפות סילאן. להשרות את החזה עוף במשרה לילה שלם, או לפחות כמה שעות.
2. לקמח את חזה העוף, לנער שאריות, לטגן משני הצדדים עד שמזהיב, להעביר לנייר סופג.
3. לסחוט את התפוז והלימון שנותרו, לערבב עם הסילאן והפפריקה.
4. להעביר ניקוי קל במחבת ולהחזיר את חתיכות חזה העוף, לצקת מעל את הרוטב, להקפיץ את חזה העוף כך שכל החתיכות יצופו היטב.
5. לתקן תיבול.

260 דקות

3 servings 3