

פרגיות ברוטב סויה- פשוט וקל



רכיבים

- נתחי נתח פרגית
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כפית צ'ילי גרוס או לפי הטעם
- שיני שום כתושות, או לפי הטעם
- כפות שמן זית
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות דבש
- קורט מלח (כי הסויה מלוחה)
- 1/4 4/1 כוס מים

הכנה

1. מנקים מעט את הפרגיות משאריות השומן (מי שמעוניין).
2. מערבבים את כל מרכיבי המרינדה לתערובת אחידה.
3. מעסים את הפרגיות, מניחים במרינדה כך שהפרגיות מכוסות במשך כחצי שעה בצד או במקרר (מומלץ).
4. מעבירים לתבנית ומכסים בנייר כסף, אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות, 30-60 דקות (אפיה עדינה מאוד תלוי בתנור) הופכים מידי פעם.
5. לקראת סוף האפיה מוציאים את נייר הכסף ואופים עד להשחמה עדינה.

60 דקות

4 servings 4