

כנפיים ברוטב ברביקיו



רכיבים

- גרם עוף, טגנים או טיגון, כנף, בשר ועור, גולמיים נקיות מנוצות (שרופות)
- גרם סוכר חום
- כפות חרדל
- 1/2 1/2 כף קטשופ 750 גרם אסם עדיף מעושן
- כף ג'ינג'ר טחון טרי קצוץ
- כף שום כתוש
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כוסות מיץ עגבניות
- כפית רוטב ווסטרשיר או טבסקו
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. ממיסים את הסוכר בסיר על אש נמוכה.
2. מוסיפים את החרדל, הקטשופ והתבלינים.
3. מוסיפים את מיץ העגבניות והסויה.
4. מבשלים על אש נמוכה 30 דקות ומתבלים במלח ופלפל.
5. הרכבת המנה: משרים את הכנפיים ברוטב הברביקיו למשך הלילה, ואז צולים אותן על הגריל.

45 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕