



רכיבים

- קילוגרם כנפי עוף עוף
- כפות דבש
- שיני שום כתושות
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל בסגנון סיני
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כפיות ג'ינג'ר טרי ומגורד דק
- כפית שמן שומשום
- 1/4 4/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. ראשית ניקיון הכנפיים, לא פחות חשוב. יש לקצוץ את הציפורן של הכנף. לחלק את הכנף ל 2 חלקים.
2. להרתיח מים ולהכניס את הכנפיים למים ל-2 דקות רתיחה. להוציא ולנקות את הנוצות, אפילו עם פינצטה.
3. לערבב את כל החומרים (למעט הכנפיים) עד קבלת רוטב אחיד.
4. להעביר את הכנפיים ולצקת את הרוטב לשקית קוקי ולהכניס למקרר לשעתיים לפחות.
5. להעביר לתבנית, לחורר מספר חורים בשקית, ולהכניס לתנור שחום מראש ל-180 מעלות למשך שעה.

80 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕