

בישולים

נתחי עוף בטמפורה עם לימון
וצ'ילי מתוק



רכיבים

- גרם חזה עוף חתוך לרצועות
- לימון גדולים סחוסים למיץ
- 1/2 2/1 כוס צ'ילי גרוס
- כפות דבש
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- כפית רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים היטב את חומרי הבלילה בקערה ומוסיפים את רצועות חזה העוף.
2. מטגנים את הרצועות המצופות במחבת עם שמן עמוק.
3. מחממים את מצרכי הרוטב במחבת וזק ומביאים לרתיחה עדינה.
4. מוסיפים את רצועות העוף המצופות למחבת הזוק ומקפצים בעדינות על אש נמוכה.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕