

עוף אפוי במשמשים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם עוף מחולק למנות
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- חבילה משמשים משומרים משומרים
- חבילה נוזלי שימור המשמשים מהקופסה
- כפות דבש
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפית פטרוזיליה טריה קצוצה
- כף קמח תירס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם

הכנה

1. מנקים היטב את מנות העוף ומניחים בנוחות בתבנית חסינת-אש. מורחים את חלקי העוף במרק הבצל מכל הצדדים (משפשפים בידיים כדי שידבק היטב).
2. מפזרים את חצאי המשמשים סביב חלקי העוף (משאירים מספר חצאים לקישוט).
3. מערבבים היטב את כל חומרי הרוטב ויוצקים על העוף. רצוי בשלב זה להניח לעוף, לשרות ברוטב מס' שעות, אך אין הכרח.
4. מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה, 200 מעלות. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ואופים 45 דקות. מדי פעם מרטיבים את העוף בנוזלים שנצטברו בתחתית התבנית.
5. מרחיקים את כיסוי האלומיניום ואופים כ-30 דקות נוספות.
6. מוציאים את התבנית מהתנור ומקשטים בחצאי המשמשים הנותרים. מגישים חם מאוד.

120 דקות

6 servings 6