

## שוקי עוף בדבש ותאנים



### רכיבים

- שוק עוף
- בצלי שאלוט (פנינה)
- 3/4 4/3 כוס רוטב טריאקי 290 מ"ל
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כוס דבש
- ענפי תימין (מופרדים לעלים)
- תאנה
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מעסים בעדינות את שוקי העוף ובצלי השאלוט עם רוטב הטריאקי והדבש, תימין, מלח ופלפל.
2. מסדרים את השוקיים על תבנית שמתאימה לתנור.
3. אופים בחום של 190 מעלות שעה ו-15 דקות.
4. ב-10 הדקות האחרונות לצלייה, מוסיפים את התאנים, מערבבים קלות וממשיכים בצלייה.

90 דקות

5 servings 5