חזה עוף מתוק חריף

רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם חזה עוף חתוך לקוביות
- כף קמח תירס
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם מלח, פלפל לבן
- 1/2 1/2 כוס סירופ מייפל
- 1/4 1/4 כוס שמן קנולה
- שן שום כתוש
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 1/4 כוס מים

הכנה

1. מערבבים בקערה את קוביות חזה העוף עם ביצה מקושקשת יחד עם המלח, עד שחזה העוף מתכסה בבלילה, ומניחים בצד לעשר דקות.
2. מטגנים בשמן עמוק את העוף לאט לאט כדי שלא יידבקו, עד שהם מזהיבים.
3. מוסיפים את הסויה, המייפל, הצ'ילי והפלפל.
4. שופכים רבע כוס מים וכף קורנפלור, ושופכים על הרוטב עד שהרוטב מסמיך מעט.
5. מוסיפים את חזה העוף המטוגנים למחבת על הרוטב, מערבבים עד שחזה העוף מתכסה ברוטב מבריק.
6. רגע לפני הוצאת חזה העוף מהאש, מוסיפים פחות מרבע כוס שמן מהול בשום כתוש (לפחות כף של שום). בתיאבון!

30 דקות

6 servings 6