

עוף בתנור ברוטב צ'ילי מתוק ותפוחי אדמה



רכיבים

- כרע הודו מחולקות (שוק וירך)
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות דבש
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- שיני שום פרוסות או כתושות
- בצל פרוס לטבעות
- חבילה תפוח אדמה קטנטנים, שטופים עם קליפה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. בקערה עמוקה מערבבים את הצ'ילי המתוק, הדבש, הסויה והשום.
3. מוסיפים את חלקי העוף לקערה ומערבבים כך שכל חלקי העוף מצופים ברוטב.
4. מוסיפים את תפוחי האדמה והבצל לקערה.
5. שופכים את תוכן הקערה לתבנית אפיה.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 30 דקות.
7. אחרי חצי שעה מוציאים מהתנור בזהירות והופכים את חלקי העוף, כדי שישחימו גם מצידם השני. מחזירים לתנור לעוד 30 דקות. מומלץ להוסיף לתנור, מיד לאחר הכנסת העוף, תבנית נוספת עם מים עד חצי גובה התבנית, כדי למנוע את התייבשות העוף.

80 דקות

4 servings 4