



רכיבים

- קילוגרם חזה הודו נקבה ללא עור ושומן (חצי חזה)
- 2/1 1/2 כפות מלח
- כפות סוכר חום
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- שיני שום כתושות
- כוסות מים רותחים
- כפות דבש
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות שמן זית
- ליטר מים

הכנה

1. רצוי להשרות את נתח חזה הודו במקרר לפחות לילה שלם.
2. מערבבים בקערה מים רותחים, מלח וסוכר עד שהם נמסים.
3. כשהמים מתקררים מוסיפים פפריקה מתוקה ושום כתוש ומערבבים היטב.
4. מכניסים את נתח הודו לקערה עם הנוזל. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך לפחות לילה שלם (מומלץ להפוך את הנתח לפחות פעם אחת במהלך ההשריה).
5. לאחר ההשריה מוציאים את הנתח מהמקרר ומהנוזלים. מחממים תנור לחום של 220 מעלות.
6. בקערה נפרדת מערבבים דבש, סויה ושמן זית.
7. מורחים את הנתח בתערובת הדבש (מכל הכיוונים).
8. מניחים את רשת התנור על גבי תבנית ומוסיפים כליטר מים לתבנית (כדי לשמור על לחות בתנור).
9. מניחים את נתח הודו על גבי הרשת. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום גבוה למשך 10 דקות.
10. מנמיכים את חום התנור ל-180 מעלות ואופים עוד 30 דקות.
11. אחרי 10 דק' בחום של 180 מעלות, מומלץ לפתוח את התנור (זהירות מהאדים החמים!) ולמרוח את החלק העליון של הנתח בנוזלים שבתבנית.