

פרגית עסיסית בסויה, דבש
וצ'ילי



רכיבים

- 3/4 4/3 קילוגרם פרגיות פרוסות לחצי, נקיות משומן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף דבש
- כפות סוכר חום
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה קנולה
- 1/2 2/1 שן שום מגורדת דק
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כפית צ'ילי גרוס (אפשר גם פחות)
- טיפה מלח
- גבעול בצל ירוק החלק הירוק בלבד, קצוץ לטבעות

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל המרכיבים מלבד הפרגיות והבצל הירוק, עד לקבלת תערובת רוטב\מרינדה אחידה. מוסיפים את הפרגיות החצויות והנקיות משומן, מערבבים היטב (מצפים את כל הפרגיות), מכסים ומעבירים למקרר ל-120 דקות לפחות.
2. לאחר ההשריה, מחממים סיר עם ציפוי טפלון על אש גבוהה ושמים מעט מאוד שמן, כשהסיר חם מאוד מוסיפים את הפרגיות אחת ליד השנייה (ללא הרוטב) וצולים קלות להשחמה. הופכים לצד השני וצולים להשחמה קלה. מוסיפים את רוטב המשרה של הפרגיות (האש עדיין גבוהה) ומביאים לרתיחה. ממתינים מספר דקות עד שכל המים מתאדים, והרוטב הופך לקרמלי, הופכים שוב את הפרגיות ומשגיחים כל הזמן שהרוטב לא יישרף.
3. הפרגיות מוכנות כשאינן נוזלים בסיר והפרגיות מקורמלות היטב, מוצאים לצלחת הגשה ומפזרים מעל בצל ירוק, אוכלים חם. בתיאבון!



8 servings

