

כנפי עוף קריספיות



רכיבים

- כנפי הודו
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף מלח
- כפית פלפל לבן
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף שמן תירס
- כוס שמן קנולה לטיגון עמוק
- כוסות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל איכותי
- 1/2 2/1 כוס ריבת בצל
- כפית צ'ילי גרוס לא חובה
- 1/4 4/1 כוס רוטב ברביקיו אסם

הכנה

1. מעסים היטב את הכנפיים בתערובת של מרכיבי הרוטב.
2. מסדרים בתבנית בשכבה אחידה.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-150 מעלות ואופים כ-40 דקות.
4. הופכים פעם אחת באמצע האפייה.
5. הכנת הרוטב: טוחנים את כל מרכיבי הרוטב עד לקבלת מחית אחידה.
6. לפני ההגשה: מטגנים את הכנפיים בשמן עמוק עד לקבלת מרקם קריספי וצבע חום כהה. במקביל, מחממים את הרוטב.
7. כשהכנפיים מוכנות, מעבירים לקערה רחבה יחד עם הרוטב, מערבבים ומגישים. בתיאבון!

70 דקות

10 servings 10