

חזה עוף ברוטב סויה וצ'ילי



## רכיבים

- חזה עוף
- כפות שמן זית
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף תבלין עוף
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

## הכנה

1. מערבבים את כל החומרים חוץ מהחזה עוף בקערה.
2. מוסיפים את חתיכות חזה העוף לתערובת. משהים במרינדה כ-90 דקות.
3. מחממים מחבת עם 2 כפות שמן קנולה ומטגנים את החזה עוף באש בינונית בערך כעשר דקות.

140 דקות ⌚

5 servings 5 ⊕