

שניצלונים ברוטב טריאקי



רכיבים

- גרם חזה עוף
- 1/4 4/1 כוס רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפות שמן זית
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- 1/2 2/1 קילוגרם פרפקטו ספגטי

הכנה

1. חותכים את החזה עוף לרצועות ומתבלים.
2. מערבבים עם פרורי לחם, שוטחים בתבנית ומכניסים לתנור על 180 מעלות כ-20 דקות.
3. בינתיים מכינים את הספגטי ומגישים ביחד עם רוטב טריאקי בצד, ואפשר להוסיף קטשופ של אסם.
4. יוצא טעים במיוחד!!!!

30 דקות

4 servings 4