עוף בטריאקי

רכיבים

- כפות דבש
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפות יין אדום
- כפות חומץ
- כפית מלח
- קורט פלפל שחור
- שוקי עוף
- כפות שמן זית לטיגון
- בצלים חתוכים לרצועות
- כפית ג'ינג'ר טחון
- כפית שום

70 דקות

4 servings 4

הכנה

1. מחממים את שמן הזית בסיר, מוסיפים רצועות בצלים ומטגנים עד הזהבה. מוסיפים כפית זנגביל טחון וכפית שום ומערבבים יחד כדקה.
2. מוסיפים מעל את ירכי העוף ומטגנים 5 דקות מכל צד.
3. בינתיים מכינים את הרוטב: מערבבים היטב בקערה את הדבש, טריאקי, יין אדום, חומץ, מלח ופלפל עד לקבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים את הרוטב על העוף ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש ומבשלים 45 דקות. כל רבע שעה יש להפוך את העוף.