

חזה עוף במרינדת צ'ילי מתוק ושום



רכיבים

- פרוסות חזה עוף חצויות
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- גבעולים תימין עלים
- שיני שום כתוש כתושות
- 1/2 2/1 גרידת לימון גרידה
- קורט פלפל שחור גרוס
- קורט מלח

הכנה

1. בקערה מערבבים את כל המרכיבים למרינדה. טועמים ומתבלים במלח ופלפל לפי הצורך.
2. מוסיפים את פרוסות חזה העוף, מערבבים היטב, עוטפים בניילון נצמד ומשרים 120 דקות במקרר.
3. מחממים מחבת פסים, או מנגל, וצולים את נתחי העוף כ-3 דקות מכל צד עד שהתבשלו לחלוטין.
4. מגישים מיד בליווי תפוחי אדמה צלויים.

140 דקות

6 servings 6