

כנפי עוף מתובלות



רכיבים

- קילוגרם כנפי הודו מופשרות (כ-10 כנפיים)
- כפות דבש
- כף מיונז
- כף רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- כפית שום

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים בקערה גדולה, כך שהתיבול יכסה את הכנפיים מכל צדדיהן. מניחים בצד לשעתיים (אפשר לשמור עד יומיים במקרר). מערבבים מדי כמה שעות.
2. צולים את הכנפיים על רשת המנגל, עד שהעור משחים ונעשה פריך. הופכים כמה פעמים.
3. לאפיייה בתנור, מסדרים את הכנפיים בתבנית בשכבה אחת ואופים בתנור מחומם מראש לחום בינוני-גבוה (200 מעלות) 25-30 דקות, עד שהעור שחום וכמעט שרוף. כדאי להפוך אחרי רבע שעה.

50 דקות

4 servings 4