

עוף בדבש ובצלים מקורמלים



רכיבים

- כרעי הודו
- בצל קטנים או בצלצלי שאלוט
- כפות דבש
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כוס יין אדום לבן
- לפי הטעם מלח
- כפית קינמון טחון
- 1/2 1/2 כוסות מים רותחים
- כפות שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. בסיר שטוח שמתאים לתנור מטגנים את כרעי העוף עד לקבלת צבע זהוב. מוציאים את הכרעיים ומניחים בצד.
2. באותו הסיר מטגנים את הבצלצלים עד לקבלת בצלצלים מבריקים ומעט שקופים.
3. מוסיפים בחזרה לסיר את הכרעיים. מוסיפים את רוטב הבסיס, סויה ודבש ומתבלים במלח פלפל וקינמון. מוסיפים את היין, ועוד 1.5 כוסות מים רותחים ומביאים לרתיחה.
4. ממשיכים לבשל עוד כ-60 דקות.
5. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
6. מכסים את הסיר ומכניסים לתנור ל-60 דקות.
7. פותחים את הסיר וממשיכים לצלות עוד 15 דקות עד לקבלת צבע וצמצום הרוטב.

140 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕