

בישולים

עוף באננס ורוטב ברביקיו
בטעם שום ודבש



רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם שוקי עוף
- כוס רוטב ברביקיו אסם
- חבילה אננס והכי טוב אננס טרי קלוף
- 1/2 1/2 כוס יין לבן
- לפי הטעם מיץ לימון
- זר בצל ירוק קצוץ

הכנה

- קוצצים דק את האננס ואת הבצל, ובקערה מערבבים עם העוף, יין ורוטב ברביקיו בטעם שום ודבש. אם משתמשים באננס משומר מוסיפים גם את מיץ הלימון, ואם בטרי אין צורך בלימון.
- מעבירים לכלי חסין אש, אוטמים בנייר אלומיניום ואופים בחום בינוני, 175 מעלות, ארבעים וחמש דקות.

60 דקות 🕒

6 servings 6 🍴