

כנפיים חריפות-מתוקות



רכיבים

הכנה

- קילוגרם עוף, טגנים או טיגון, כנף, בשר ועור, גולמיים
 - כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
 - 1/4 1/4 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
 - כפות קמח לבן
 - כפית מלח
 - 1/2 1/2 כפית פלפל שחור
 - 1/2 1/2 כוס שמן קנולה
 - כוסות מים לכיסוי הכנפיים
 - כפות שומשום
 - כפות בצל ירוק פרוס
1. מנקים את הכנפיים וחוצים אותן באמצע על העצם.
 2. שמים את כל הכנפיים בסיר וממלאים מים עד לכיסוי ועוד 2 ס"מ, מביאים לרתיחה.
 3. מנמיכים את האש ומבשלים עוד 5 דקות.
 4. מסננים מהמים ונותנים לכנפיים להתקרר.
 5. מפזרים על הכנפיים מלח, פלפל וקמח ומערבבים היטב שהכנפיים תהיינה מצופות קמח.
 6. מחממים שמן קנולה לטיגון עמוק. כשהשמן חם מכניסים את הכנפיים, מטגנים 3 דקות ומוציאים לקערה.
 7. שופכים למחבת גדולה את רוטב הבסיס ואת רוטב הצ'ילי החריף ומערבבים קלות. מביאים לרתיחה עד שהכל מבעבע יפה. מכניסים את הכנפיים ומתחילים להקפיץ ולערבב.
 8. מפזרים מעל את השומשום וממשיכים להקפיץ ולערבב עוד 4 דקות, עד שכל הרוטב מסמיך ונדבק לכנפיים.
 9. הצעת הגשה: לפזר מעל פרוסות בצל ירוק.

45 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕