

עוף בטריאקי עם פירות יבשים ובצל מקורמל



רכיבים

- שוק עוף
- בצל גדולים
- 1/2 2/1 כוס משמש מיובש קצוץ
- 1/2 2/1 כוס שזיף מיובש קצוץ
- כף חומץ בלסמי
- כפות שמן זית
- כפית אבקת שום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפיות מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כוס מים
- 1/3 3/1 כוס אסם רוטב טריאקי

הכנה

1. בקערה גדולה מערבבים את השוקיים עם אבקת השום, הפפריקה, מלח ופלפל שחור. מניחים בצד בזמן שעובדים על הדברים האחרים.
2. פורסים דק את הבצל, מחממים סיר סוּטאז' עם שמן הזית, מוסיפים את הבצל וקורט מלח ומקרמלים עד שהבצל קיבל צבע זהוב עמוק.
3. מסדרים את השוקיים בתוך הסיר, מעליהם מפזרים את הפירות היבשים. מערבבים שליש כוס טריאקי עם כוס מים ומוזגים מעל הכל. מניחים לסיר להתחמם ולרתוח, בשלב הזה ניתן למזוג עוד טריאקי ישירות על העוף ואז מכסים ומעבירים לתנור על 190 מעלות לחצי שעה.
4. לאחר חצי שעה, יוצקים מנוזלי הסיר על העוף ומחזירים את הסיר ללא המכסה לתנור למשך 20-30 דקות, עד קבלת צבע שחום ויפה.

60 דקות

5 5