

עוף שלם צלוי בטריאקי ודבש



רכיבים

- עוף נקי
- תפוח עץ חתוכים לפרוסות
- משמש מיובש
- שזיף מיובש
- כף פפריקה אדומה מתוקה גדושה
- כפות דבש
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כף מלח

הכנה

1. מערבבים בקערה את כל חומרי הרוטב – 1 כף פפריקה מתוקה, 2 כפות דבש, 2 כפות רוטב טריאקי ו-1 כף מלח עד שמתקבל ממרח אחיד.
2. מניחים את העוף בתבנית, ממלאים אותו בפרוסות תפוחים, שזיפים ומשמשים מיובשים. מורחים את העוף מכל הצדדים ברוטב בנדיבות.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש על מצב טורבו 200 מעלות למשך 45 דקות עד שעה, עד שהעוף מזהיב יפה וריחני. במהלך האפייה מומלץ להבריש את העוף מהרוטב שנאסף בתחתית התבנית – זה מה שעושה אותו עסיסי ומבריק במיוחד.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕