

כנפיים בזיגוג צ'ילי מתוק לפסח



רכיבים

- קילוגרם עוף, טגנים או טיגון, כנף, בשר ועור, גולמיים
- כפות שמן זית
- שיני שום כתושות
- כפית ג'ינג'ר טחון מגורד
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מניחים את הכנפיים על תבנית מרופדת בנייר אפייה, ואופים כ-40-35 דקות או עד שהכנפיים זהובות ועשויות.
3. מחממים שמן במחבת, מוסיפים שום, ג'ינג'ר ורוטב צ'ילי מתוק, מביאים לרתיחה, ומוסיפים את הכנפיים.
4. מקפיצים קלות, עד שהכנפיים מצופות בתערובת ומזוגגות, מקשטים בבצל ירוק ומגישים.
5. אם צולים על המנגל - לאחר הכנת הרוטב במחבת, מצפים היטב את הכנפיים וצולים. ניתן גם לצלות באייר פרייר - משתמשים רק בכף שמן אחת, מחממים לחום גבוה וצולים 20 דקות עד השחמה.

⌚ 60 דקות

⊕ 6 6