

## עוף אדום

עוף מחולק למנות או 6 ידכי עוף

כוס יין אדום יבש או מחוק

2 כמות קטשופ

2 כמות דבש

2 שיני שום כתושות

מעט ג'ינג'ר כתוש (לא הכרחי)

שוטפים את חלקי העוף במים קרים ומנגבים. מערבבים בקערה דבש, יין וקטשופ. מוסיפים את התבלינים, ומלגלים את העוף ברוטב. מעמידים לחצי שעה ומעבירים לתבנית. מסדרים את חלקי העוף בצפיפות, זה ליד זה, מבלי שיכסו זה את זה. מכניסים לתנור בחום בינוני. אופים עד שחלקי העוף מקבלים צבע שחום מבריק ויפה. בומן האפייה הופכים מדי פעם את חלקי העוף או יוצקים עליהם מהרוטב.



ג'נסקי. "לי חשוב מאוד  
לו כמו שצריך, כי ילדים  
אוכלים בסדר נורא  
יים ומעצבנים"