

כנפי עוף אפויים עם צנוברים ושקדים

1/2 ק"ג כנפי עוף

למשרה:

- 1 כוס יין אדום או לבן
- 2 כפות דבש
- 4 כפות רוטב סויה
- גרד מלימון שלם
- גרד מתפוז שלם
- 1 כמית פלפל שחור
- 1/4 כפית ג'ינג'ר
- קורט קינמון
- 1 כוס מיץ תפוזים
- מיץ מ-2 לימונים

להגשה:

100 גר' שבבי שקדים או צנוברים קלויים

מערבבים את מרכיבי המשרה, מוזגים על הכנפיים ומניחים לספוג טעמים לפחות שעה. מחממים תנור אפייה ל-200°. מעבירים את הכנפיים ונוזלי המשרה לתבנית אפייה או פייר-קס ביונווי, מכסים בנייר כסף ואופים חצי שעה ב-180°-200°. אחרי חצי שעה מסירים את נייר הכסף וממשיכים לטפוח 10 דקות נוספות. מוציאים מהתנור, מפזרים מעל את שבבי השקדים או הצנוברים ומגישים מיד.

ואופים חצי שעה. מסירים את נייר הכסף וממשיכים לטפוח 10 דקות נוספות ללא כיסוי לקבלת גוון זהוב. אפשרות שנייה: לבשל בסיר על להבה נמוכה כשעה ושעה וחצי.