

## כנפי עוף בגריל

ז"ב ק"ג כנפי עוף

### למשרה:

2 בצלים גדולים קצוצים דק

2 כמות שום כחוש

3 כמות שמן

מיץ מ"3 לימונים

גוד מלימון

1 כמית מלח

1 כמית פלפל שחור

3 כמות ברנדי

2 כמות פפריקה

מערבכים את כל מרכיבי המשרה, מוזגים על הכנפיים ומניחים לכמה שעות במקרר. מחממים היטב את הגריל, מוציאים את הכנפיים מהמשרה ומניחים על הגריל החם לכ"7 דקות מכל צד. מרתחים את נוזלי ההשרייה כ"2 דקות כדי שיצטמצמו ומוסיפים פטרוזיליה קצוצה.

### ההגשה:

מניחים במרכז השולחן קערית עם הרוטב, וכל אחד לוקח ושם על כנפיו.