

## חזה עוף חריף-מתוק – על האש

מתכון מדליק לחזה עוף חריף-מתוק. מנה מוצלחת ל"על האש" הבא שלכם  
הכפילו את כמות הבשר לפי מספר הסועדים .

### החומרים ל-4-5 מנות:

- 1 ק"ג חזה עוף
- מעט שמן זית
- מלח ופלפל, לפי הטעם
- למרינדה:
- 4 פלפל ירוק חריף קטן, קצוץ דק
- 300 מ"ל שמן זית
- 4 כפות סומק
- 1 כוס דבש
- 2 כוסות עלי נענע, קצוצים דק

### אופן ההכנה:

1. מערבבים את חומרי המרינדה.
2. מושחים את חזה העוף בשמן זית ולאחר מכן במרינדה. ממליחים ומפלפלים.
3. צולים על האש כ-3 דקות ומושחים שוב במרינדה. הופכים וצולים עד מידת העשייה הרצויה.
4. פורסים באלכסון ומסדרים בצלחת הגשה בצורת מניפה .