

כנפי הודו צלויות בנוסח סיני

מ 6 כנפיים מקבלים 12 חלקים חצויים

את הכנפיים החצויות משרים במרינדה כמה שעות בקירור.

המרינדה:

3 כפות רוטב סויה

3 כפות יין אדום

כף סילאן (במקור סוכר חום)

כף מים

1/2 כפית אבקת זנגוויל

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 כפית פפריקה

1/2 מלח

2-3 שיני שום חצויות

מערבבים את חומרי המרינדה בכלי חסין חום.

אופים בתנור חם בכלי סגור שעה וחצי ב180 מעלות, מסירים את המכסה,

יוצקים מהרוטב על הכנפיים ואופים אפיה פתוחה עוד חצי שעה.

אפשר להניח גם על ניר כסף ל 3 דקות במצב גריל.

להגיש עם אורז.