

כנפי עוף חמוץ מתוק

3 – 4 מנות

מצרכים:

קילו כנפיים חצויות

בצל גדול חתוך לקוביות

כוס מים חמים

2 כפיות קמח

2 כפות דבש

2 כפות חומץ

כף רסק

2 כפות קטשופ

כף רוטב צ'ילי מתוק

אבקת מרק

פלפל שחור גרוס

מלח

אופן ההכנה:

1. להרתיח סיר עם מים וכף א. מרק להוסיף את הכנפיים לבשל כ 20 דקות ולסנן.
2. לטגן את הבצל להוסיף את הכנפיים להקפיץ כדקה לערבב את שאר המצרכים ולצקת למחבת לבשל כ 10 דקות תוך כדי בחישה.