



רכיבים:

600 גרם חזה עוף

2 כפות פפאיה טרייה, מגורדת

1 כפית ג'ינג'ר טרי, מגורר דק

1 כפית שום כתוש

1 כף תערובת גראם מסאלה

½ כפית פלפל לבן טחון

1 כפית פפריקה חריפה

½ כפית מלח

1 כף מיץ לימון

1 כף שמן זית

אופן ההכנה:

1. חותכים את חזה העוף לנתחים קטנים ומניחים בקערה גדולה.

2. מוסיפים לקערה פפאיה מגוררת, ג'ינג'ר, שום, פלפל לבן, גראם מסאלה, מלח ופפריקה ומערבבים.

3. מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים היטב. מכסים את הקערה ומשרים את העוף במקרר שעתיים לפחות (רצוי לילה שלם).

4. מחממים התנור לחום גבוה (250°).

5. מרפדים תבנית בנייר אפייה ומסדרים בה את נתחי העוף. מכניסים לתנור לצלייה של כ - 15-20 דקות, עד שהנתחים מבושלים. מסדרים את הנתחים על צלחת או שמשפדים אותם על שיפודים ומגישים.