

רכיבים:

1 ק"ג כנפי עוף טריים

1 כוס רוטב סויה

1 כוס רוטב חמוץ מתוק

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

1 צנצנת דבש דבורים טהור

פלפל שחור

מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים מעט שמן במחבת. מטגנים את הכנפיים ומשחימים אותן.
2. בקערה בינונית מערבבים את רוטב הסויה, שמן הזית, הדבש והרוטב החמוץ-מתוק.
3. מרפדים תבנית אפייה בנייר, יוצקים חצי מן הרוטב על גבי נייר האפייה.
4. מניחים על גבי הרוטב את הכנפיים, הופכים על מנת שיספגו את הרוטב וכל צדדיהן.
5. יוצקים את שארית הרוטב על הכנפיים ומפזרים שומשום.
6. מכניסים לתנור לחום של 180 מעלות למשך חצי שעה.

הערה: כל עשר דקות, הופכים את הכנפיים.