

רכיבים:

1 עוף טרי צעיר, מחולק ל-4

3 כפות שמן זית

2 כפות דבש

3 כפות רוטב סויה

3 שיני שום כתושות דק

1 כף ג'ינג'ר טרי מגורר דק

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערית את כל החומרים למעט העוף.

2. שמים את חלקי העוף בכלי שטוח, מערבבים ומשפשפים היטב בתערובת ומניחים להם לעמוד כשעתיים-שלוש (אפשר גם יותר).

3. מחממים מחבת ברזל כבדה ומורחים אותה במעט שמן זית.

4. כשהמחבת חמה, מניחים בה את חלקי העוף כשצד העור כלפי מטה. לאחר 3 דקות מנמיכים את הלהבה לגובה בינוני-נמוך.