



הכמויות המוצגות במתכון זה מיועדות ל - 6 מנות.

רכיבים:

1 ק"ג של כנפיים

2 גרם פלפל אדום (מסוג קאיין)

מלח ופלפל שחור (לפי הטעם)

240 מ"ל דבש

120 גרם של חמאה מומסת

120 מ"ל של רוטב חריף (טבסקו וכו')

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את המנגל לחום בינוני, ומשמנים קלות את הרשת.

2. שוטפים את הכנפיים במי ברז ומייבשים אותן באמצעות מגבות נייר. לאחר מכן מתבלים את העוף בפלפל אדום, מלח ופלפל רגיל.

3. מניחים את כנפי העוף על הגריל וצולים אותן, בערך 7 דקות – בתאם לגודלן. בעת הצלייה יש להבריש את הכנפיים בחופשיות בחלק מהדבש.

4. יש להמיס את החמאה, להעביר אותה לקערה גדולה ולערבב עם הדבש ועם הרוטב החריף. בעת הוצאת הכנפיים מהגריל יש לטבול אותם מיידית ברוטב.

5. יש להגיש את הכנפיים "רטובות" או לחילופין להחזיר אותם לאש לדקה לכל צד בכדי לקרמל את הרוטב.