

**רכיבים:**

סילאן/מייפל אמיתי (בערך  $\frac{1}{2}$  כוס)

שמן זית (בערך  $\frac{1}{4}$  כוס)

2 שיני שום כתושות

פפריקה מתוקה

רוטב סויה (פחות מ-  $\frac{1}{4}$  כוס)

**אופן ההכנה:**

1. מערבבים היטב את כל המרכיבים, שופכים על העוף ומעסים היטב בעזרת הידיים.

2. מכניסים לתנור שחומם לטמפרטורה של 180 מעלות, מבשלים כשעה ורבע כשהעוף מכוסה, עוד חצי שעה כשהעוף לא מכוסה. הופכים פעמיים.