

רכיבים:

4 כרעיים, נקים משומן ומעורר עודף

קורט פלפל שחור

¼ כוס שמן זית

2 כפות פפריקה מתוקה

1 כף אבקת מרק עוף

קורט מלח

1½ כפות חרדל

1½ כפות דבש/סילאן

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערה את כל הרכיבים ומערבבים היטב.
2. מכניסים את כרעי העוף ומושחים ברוטב. (ניתן לשלב במתכון תפוחי אדמה חתוכים).
3. ממלאים מעט מים בתבנית האפייה ומניחים מעל נייר אפייה.
4. מחממים תנור לטמפרטורה של 200 מעלות.
5. מניחים את כרעי העוף על גבי נייר האפייה, יוצקים עליהם את שארית הרוטב ועוטפים את התבנית בנייר אלומיניום.
6. אופים בתנור במשך 45 דקות.
7. מורידים את נייר האלומיניום מהתבנית ומשאירים את העוף בתנור לעוד 15 דקות.
8. מוציאים ומגישים.