

רכיבים:

½ חזה הודו נקבה (1 ק"ג) נקי משומן ומגידיים

למשרה:

3 כוסות מים

2 כפות מלח גס

2 כפות סוכר חום

1 פלפל שאטה חריף יבש שבור לשניים

לציפוי:

3 כפות דבש

1 כף שמן זית

1 כף רוטב סויה

1 כפית חומץ

1 כפית פפריקה מתוקה (או חריפה)

1 כפית פלפל שחור, גרוס גס

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את כל רכיבי המשרה ומניחים בהם את הבשר. מכסים בניילון נצמד ושומרים במקרר למשך לילה ועד 24 שעות.

2. מוציאים את הבשר מהמשרה, שוטפים במים ומייבשים היטב בעזרת נייר סופג. קושרים את החזה לגליל הדוק בעזרת חוט מטבח.

3. מערבבים בקערית את כל חומרי הציפוי ומורחים היטב את הבשר. משהים לשעה.

4. מחממים תנור לחום בינוני-נמוך (160 מעלות) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה או ברדיד אלומיניום.

5. מניחים את הבשר במרכז התבנית, רצוי מעל רשת הגבהה (כדי שהתחתית לא תתבשל בנוזלים שיפריש הבשר). צולים כשעה ורבע, עד שהבשר עשוי לגמרי. לאחר כמחצית השעה מוציאים מהתנור ומרטיבים את הבשר בנוזלים שבתחתית התבנית.