רכיבים:

1 ק"ג כנפי עוף, נקיים

שמן זית, לטיגון

½ כוס רוטב סויה

רוטב חמוץ מתוק

¾ כוס דבש

פלפל שחור

מלח

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הכנפיים בשמן זית, עד שהם משחימים.

2. מעבירים את הכנפיים לתבנית עמוקה.

3. בקערה מערבבים את יתר הרכיבים ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. יוצקים את התערובת הנוזלית על הכנפיים, מפזרים שומשום ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני (180 מעלות) למשך 30 דקות.