רכיבים:

8 ירכי עוף, טריים ונקיים

למשרה:

½ כוס דבש

3 כפות חרדל

2 כפות שמן זית

2 כפות רוטב סויה

3-2 שיני שום, כתושות

מלח ופלפל

4 ענפי רוזמרין

אופן הכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את חומרי המשרה (פרט לענפי הרוזמרין).

2. מסדרים את ירכי העוף בתבנית חסינת אש ויוצקים מעל את הרוטב. מניחים את עלי הרוזמרין מעל, עוטפים בניילון נצמד ומשהים במקרר במשך שעה. (במהלך תהליך ההשרייה, יש להפוך את ירכי העוף לפחות פעם אחת על מנת שיספגו את טעמי המשרה).

3. מחממים את התנור לחום גבוה (190 מעלות) .

4. מכניסים את התבנית לתנור ואופים עד להשחמה. (מידי 10 דקות, יש להפוך את ירכי העוף).