



קל



30 דקות



6 מנות

מרכיבים

1 חבילה חטיפי כרובית

2 שיני שום פרוסות דק

6 פרוסות דקות של ג'ינג'ר

1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק

1/4 כוס רוטב סויה

1/2 כוס מים

4 כפות בוטנים קלויים קצוצים גס

2 יחידות בצל ירוק פרוס דק

1 פלפל אדום חריף פרוס דק (לא חובה)

מתכון טבעוני! הומאז' למנה הסינית המפורסמת - חטיפי כרובית אפויים ברוטב פיקנטי ומתוק. קל וקוצר מחמאות

הוראות הכנה

1. לאפיית הכרובית

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

2.

מניחים את הכרובית על תבנית אפייה עם נייר פרגמנט, מעבירים לתנור החם ל - 12 דקות.

3. להכנת הרוטב

במקביל מניחים את כל רכיבי הרוטב במחבת גדולה ומביאים לרתיחה.

4.

מבשלים כ - 2 דקות לצמצום קל של הרוטב.

5.

מוסיפים את הכרובית לתוך המחבת ומערבבים בעדינות.

6.

מבשלים יחד כ - 3 דקות עד שהרוטב מסמיך ועוטף את הכרובית.

7. אפשרות הגשה

מגישים על או לצד אורז לבן.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL