



מרכיבים

- 1 חבילה חטיפי תירס
- 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 3 כפות דבש
- 1/4 כוס מיץ לימון
- 3 כפות מים
- 1 כף קורנפלור
- 1 כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 2 גבעולים בצל ירוק

נאגטסים ממכרים ברוטב נפחא שאי אפשר להפסיק לאכול

הוראות הכנה

1. מניחים את חטיפי התירס בתבנית על נייר אפייה.
2. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
3. אופים את החטיפים כ-10 דקות.
4. שמים במחבת את רוטב הצ'ילי, דבש, מים, סויה ומלח ופלפל לפי הטעם.
5. מערבבים בקערה את מיץ הלימון והקורנפלור, עד איחוד ומוסיפים למחבת עם הרוטב.
6. מוסיפים את חטיפי התירס למחבת ומערבבים יחד, עד שהם מצופים ברוטב שבמחבת.
7. להגשה
מפזרים מעל בצל ירוק קצוץ.

המתכון של ניצן ירדן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL