

# Cuban Mojo Chicken

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 18/10

Cuban mojo chicken, portakal, lime ve sarımsak marinasyonla fırında kükulu ve sulu pişer.

## Malzemeler

- 1 kg Tavuk but

## Marine için

- 180 ml Portakal suyu
- 60 ml Lime suyu
- 6 diş Sarımsak

## Yapılış

- Tavuğu mojo marinasyonu ile 2 saat bekletin.
- Tavuğu 190°C fırında 45 dakika pişirin.
- Fırın suyunu üzerine gezdirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Derili tavuk kullanırsanız, tencere asidine rağmen kurumaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Siyah fasulye pilav ve lime dilimleriyle servis edin.