

## לשון בקר

לשון בקר 1 - (גרם 500-700 גרם)

2 עלי דפנה

ענף טימין

2 יחידות פלפל אנגלי

10 יחידות פלפל שחור שלם

1 צ'ילי טרי

מעט מלח

## אופן ההכנה

1 . שמים את הלשון בסיר ומכסים במים . מרתיחים, ומנקים בכף את הקצף . מנמיכים את האש לכדי בעבוע קל ומוסיפים את התבלינים . מבשלים 3-4 שעות .

2 . מוציאים את הלשון מהסיר למסננת ומקלפים אותה כשהיא קצת מתקררת . מצננים וחותכים לפרוסות דקות .