

# מתכון חזה בקר בדבש וחרדל

## רכיבים

3 ק"ג חזה בקר

כוס סוכר חום

1 כפית אבקת חרדל / זרעי חרדל טחונים

3 כפות חומץ תפוחים

3 כפות דבש אקליפטוס

שיני ציפורן כמספר נתחי הבשר

10 עלי דפנה

תימין כארבעה ענפים

חופן פלפל אנגלי

כף פלפל שחור (שלם)

## הוראות הכנה

חורצים בגוש הבשר חתכים בשתי וערב, לטובת הכנסת הטעמים והתבלינים לתוך גוש הבשר.

מכניסים את הבשר לסיר ומכסים במים. מוסיפים את עלי הדפנה, התימין, הפלפל האנגלי והפלפל השחור. מבשלים שעתיים על אש נמוכה.

לאחר הבישול הארוך מוציאים את גוש הבשר ומניחים בצד.

בקערה נפרדת מערבבים את הסוכר חום, אבקת החרדל, החומץ והדבש עם מעט מהנוזל של רתיחת הבשר.

מערבבים טוב עד להמסת כל המרכיבים, מושחים את הבשר בתערובת החרדל והדבש.

מניחים בתבנית, מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים 45 דקות.

## המלצת השף:

במהלך הבישול, לאחר 20 דקות אפיייה יש להוציא מהתנור ולזגג את שאריות הרוטב על הצלי.

## המלצת השף #2:

כדאי מאוד לנצל את השאריות ולשמור אותן להכנת סנדוויץ' קורנביף מהחלומות ביום שאחרי החג.