

## חזה בקר בתנור לצד תפודים אפויים

### מצרכים

נתח חזה בקר במשקל 1.5 ק"ג

2 כפות חרדל

3 כפות טאריאקי

3 כפות רוטב סטיה

כפית מחטי רוזמרין

מלח

פלפל

10 שיני שום כתושות

5 כפות שמן

1 כפית ג'ינג'ר טרי מגורד.

1/4 כפית קינמון

### אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-140 מעלות

מניחים את הנתח בתבנית חסינת אש.

בקערה מערבבים את כל חומרי הרוטב היטב, ומעסים את הנתח משני צדדיו.

מכסים את התבנית בנייר כסף.

מכניסים לתנור לאפיה של שעתיים.

כשהנתח מוכן מצננים מעט ופורסים לפרוסות דקות מאוד.

את הרוטב שהצטבר בתבנית מעבירים לסיר קטן ומרתיחים.

להסמכת הרוטב מוסיפים את הקורנפלור כשהוא מהול במים, ומבשלים עד הסמכה.

מגישים לצד תפודים אפויים.