

חזה בקר עם מרינדה בתנור

מתכון ל- 8 מנות

מרכיבים:

2 קילו חזה בקר - 8 חתיכות יפות

1 יחידות שום (ראש)

1 כוס רוטב ברביקיו

0.5 כוס רוטב צ'ילי - מתוק

2 כפות דבש

3 כפיות חומץ

3 כפות יין אדום יבש

פלפל שחור - גרוס

מלח גס

אופן ההכנה:

הערה לפני שמתחילים - אם אתם מכינים לפחות אנשים תתאימו את כמות הבשר, את שאר דברי המרינדה אל תשנו, זה לא ממש משנה.

1. מערבבים את כל רכיבי המרינדה בתבנית עמוקה.
2. משרים את חתיכות הבשר לפחות שעתיים במרינדה (כמובן שעדיף כמה שיותר), והופכים את החתיכות מדי שעה שכל הבשר יקבל טעמים מהמרינדה.
3. אחרי שחיתם יפה לבשר לוקחים כל חתיכה ועוטפים בנייר כסף עם כף מהמרינדה, סוגרים היטב אפשר אפילו עם שתי שכבות של נייר כסף.
4. מכניסים לתנור שחומם ל160-170 מעלות ל3-4 שעות. אחרי שעה וחצי להפוך את הבשר ואחרי שלוש שעות לראות אם הוא רך ואם צריך לתת לו עוד קצת זמן בתנור.
5. להגיש לשולחן עטוף בנייר כסף, כולם אוהבים הפתעות.

*ניתן להגיש את המנה לצד ירקות בתנור

בתיאבון!