

## צלעות טלה בתנור מוגשות עם עגבניות שרי, כוסברה ושום

### המרכיבים:

6 צלעות טלה בחתיכה אחת

3 כפות פלפל שחור גרוס

מלח

1/2 כוס יין לבן יבש

1/4 כוס שמן זית

400 גרם עגבניות שרי

1 חבילה כוסברה טרייה

4 שיני שום כתושות

30 גרם צנוברים

1/2 כוס שמן זית

מיץ מלימון אחד

### אופן ההכנה:

1. מסירים את רוב השומן סביב הצלעות, ומשאירים מעט שומן סביב הבשר. מסירים את העצם התחתונה כך שיהיה אפשר לחתוך את הצלעות (אפשר לבקש מהקצב). מתבלים את הצלעות במלח ובפלפל שחור, ומניחים בתבנית חסינת אש. מוסיפים לתבנית את היין ושמן הזית, ואופים כ-20-25 דקות בתנור בחום בינוני-גבוה.

2. מעבירים במעבד מזון את הכוסברה, השום, הצנובר, שמן הזית והלימון בתוספת מלח ופלפל לפי הטעם, עד שנוצרת מחית חלקה. מערבבים את המחית עם העגבניות. מחממים שמן במחבת, מוסיפים את העגבניות המתובלות, ומקפצים כ-2 דקות. מגישים את העגבניות לצד צלעות הטלה.