

סינטה בקר בפפריקה

כשר, קל, בשרי

החומרים ל-6-8 מנות:

- 1ק"ג סינטה בקר
- 20שיני שום

למרינדה:

- 4כפיות (20 גר') פפריקה מתוקה
- 1כפית (5 גר') פפריקה חריפה (מי שלא אוהב חריף יכול להחליף את הפפריקה החריפה בתוספת של פפריקה מתוקה)
- 1כפית (5 גר') כמון טחון
- 1כוס שמן זית
- 1½כפיות (30 גר') מלח ים אטלנטי
- 1כפית (5 גר') פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל מרכיבי המרינדה.
2. נועצים בסינטה את שיני השום במרווחים של 3 ס"מ ובשתי שורות מקבילות.
3. מורחים את המרינדה על הבשר.
4. צולים את הבשר בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות ל-18-20 דקות למידת צלייה שבין מדיום-רייר למדיום.
5. מצננים את הבשר ופורסים לפרוסות דקות.