

מתכון לרוסטביף משובח – בשר צלוי בתנור

נתח בשר אנטריקוט או סינטה צלוי בתנור עם תיבול נכון הינו חגיגה אמיתית ומתאימה לכל אירוע, חג או סתם ארוחה משפחתית טובה.

מרכיבים:

2 קילו נתח שלם אנטריקוט /או סינטה

2 כפות גרגרי חרדל דיז'ון איכותי

2 כפות חרדל חלק איכותי

5 שיני שום

עלים מ 2-3 ענפי רוזמרין או תימין

חצי כוס שמן זית כתית מעולה

אופן ההכנה:

טוחנים ביחד את כל חומרי המשרה (ללא הבשר כמובן) ומעסים בהם את נתח הבשר היטב.

מניחים את נתח הבשר עד יממה שלמה במקרר כדי שיספוג את הטעמים.

שעתיים לפני הצלייה יש להוציא את הבשר כדי שיגיע לטמפרטורה מתאימה לצלייה שווה.

מחממים את התנור לחום הכי גבוהה ומניסים את הבשר ל- 20 דקות .

מנמיכים את האש ל-180 מעלות וממשיכים לצלות עוד חצי שעה או עד למידת העשייה הרצויה.

מוצאים את הבשר ונותנים לו לנוח 10-20 דקות ורק אז ניתן לפרוס ולהגיש.