

רוסטביף



רכיבים

- קילוגרם נתח סינטה (ניתן להשתמש גם בנתח פילה בקר)
- קורט מלח
- ראש שום
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- כפות חרדל דיז'ון
- 1/4 4/1 כוס יין אדום
- ענפי תימין
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- טיפה מלח

הכנה

1. מערבבים את חומרי המשרה ומעסים בו את הבשר יום לפני ההכנה.
2. יוצרים חתכים עמוקים בנתח ודוחפים לתוך כל חתך שן שום קלופה.
3. מעבירים את הבשר עם המשרה ומכניסים למקרר לכל הלילה.
4. מחממים תנור ל-250 מעלות.
5. משפשפים את המלח האטלנטי בנתח הבשר ואופים בתנור במשך 10 דקות.
6. מנמיכים את החום ל-180 מעלות וממשיכים לצלות במשך 60 דקות עד קבלת נתח אדום במרכז.
7. אם מעדיפים מידת צלייה גבוהה יותר, משאירים בתנור במשך 75 דקות.

75 דקות

12 servings 12