

## לשון עם פטריות



### רכיבים

- נתח לשון בקר
- שיני שום קלוף
- עלים עלה דפנה
- כפות שמן קנולה
- כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- ליטר מים
- חבילה פטריות שמפיניון שלמות

### הכנה

1. למלא חצי סיר במים, להכניס את הלשון ולהרתיח כ-45 דקות.
2. להוריד את הקרום המחוספס שעוטף את הלשון ולשטוף היטב.
3. לשים בסיר שמן עד כיסוי התחתית, להניח את הלשון, שום ועלי דפנה.
4. לצקת מים בסיר עד כיסוי הלשון ולבשל עד שהלשון רכה.
5. להוציא את הלשון ולהניח על קרש חיתוך להצטננות.
6. לאחר שהלשון התקררה, לפרוס לפרוסות של 1 ס"מ.
7. לשים בסיר שמן, לסדר את פרוסות הלשון, לפזר מעל את הפטריות והתבלינים הנותרים, לכסות במים עד גובה הלשון ולבשל עוד כ-30 דקות.
8. לצמצם עד שנותר מעט מאוד רוטב.

130 דקות

4 servings 4