

סינטה מוגשת עם תפוחי אדמה



רכיבים

- 1/3 3/1 קילוגרם אנטריקוט בצורת מלבן ונקי משומן
- שיני שום חצויות לחצי לאורכן
- כפות זרעי חרדל שלמים
- כפית פלפל שחור גרוס
- 1/4 4/1 כפית צ'ילי גרוס
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית כמון טחון
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 קילוגרם תפוח אדמה לתפוחי האדמה
- שיני שום מגורדות דק
- כף פסטו לתפוחי האדמה
- כף פפריקה אדומה מתוקה לתפוחי האדמה
- כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפיות מלח לתפוחי האדמה
- 1/2 2/1 כוס שמן זית לתפוחי האדמה
- 1/4 4/1 כוס מים לתפוחי האדמה

הכנה

1. ליצור 8 חתכים לכל אורך הסינטה (ליצור "כיסים") לדחוף לכל חתך חצי שן שום, לפזר על הנתח את כל התבלינים כולל השמן, לעסות היטב ולהניח מכוסה בניילון במקרר כ-4 שעות.
2. לחמם היטב מחבת או סיר טפלון רחב, להוסיף 2 כפות שמן זית ולצרוב את הסינטה (עם התבלינים) על המחבת, ולטגן 3 דק' מכל צד.
3. לחמם תנור לחום 200 מעלות, מניחים את רשת התנור באמצע, מתחת לרשת מניחים תבנית עם נייר אפייה וקצת מים (כדי שהנייר לא ישרף), על מנת שיקלטו את כל נוזלי הסינטה.
4. לאחר שצרבנו את הנתח על הגז, נעביר את הסינטה לצלייה על רשת התנור ל-20 דקות בדיוק, להוציא ולהניח בצד ל-20 דקות, לפרוס דק-דק.
5. אופן הכנה תפוחי האדמה: לרחוץ היטב את תפוחי האדמה, במידה ויש תפוחי אדמה גדולים, חוצים לשניים, מניחים בקערה, מוסיפים שום מגורד, פפריקה, פסטו, כפית מלח גס, פלפל גרוס, שמן זית ומים, ומערבבים היטב עד שכל תפוחי האדמה מצופים, מעבירים לתבנית אפייה של התנור, מרופדת ב-2 דפי נייר אפייה, מפזרים עוד 1/2 כפית מלח גס, אופים באמצע התנור בחום 200 מעלות, כ-20 דקות.
6. לאחר מכן מורידים ל-180 מעלות לעוד 15 דקות, או עד שתפוחי האדמה שחומים ומוכנים, מגישים חם.

60 דקות

12 servings 12