

נתח קצבים מתובל במנגל או בגריל



רכיבים

- גרם בשר טחון
- 1/2 2/1 כוס חומץ בלסמי
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- ענפי רוזמרין
- שיני שום קלופות ופרוסות דק
- כף מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. שמים את כל החומרים חוץ מהמלח והפלפל בקערה ומניחים במקרר למינימום חצי שעה ומקסימום שעתיים. הופכים את הנתח פעם או פעמיים במהלך ההשריה.
2. מוציאים מהמשרה ומניחים על המנגל לחמש דקות. הופכים וצולים עוד חמש דקות (אם מכינים את הנתח בתנור ביתי, מחממים את הגריל למקסימום ומניחים את הנתח על מחבת פסים שיכולה להיכנס לתנור במרחק של כעשרה ס"מ מהגריל. צולים חמש דקות מכל צד).
3. בתום הצלייה מניחים לנתח לעמוד שבע דקות ורק אז פורסים לפרוסות דקות (ההמתנה הזו נותנת למיצים שבבשר להירגע. כך הם לא יברחו החוצה בעת הפריסה). עכשיו אפשר להוסיף מלח ופלפל.
4. מגישים עם לחם, חרדל וחמוצים.

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕