מניפת אנטריקוט

רכיבים

- גרם אנטריקוט פרוס דק דק (לבקש מהקצב)
- 1/2 1/2 כוס מיונז
- בצלים גדולים חתוכים לפרוסות דקות
- שיני שום קלופות
- לחמניות ג'בטה
- עגבניות חתוכים- עגבנייה, חסה, מלפפון, בצל
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. קולים את הבצלים עם שיני השום במחבת כבדה עד להזהבה (ללא שמן)
2. את שיני השום הקלויות כותשים יחד עם המיונז ליצירת מיונז שום ומתבלים במלח ובפלפל.
3. את פרוסות הבשר מוסיפים לבצל המוזהב ומקפיצים יחד מספר דקות. מתבלים לפי הטעם.
4. להגשה: חוצים את הלחמניה, מורחים על צדה האחד מיונז שום בנדיבות ומעל מפזרים את תערובת הבשר והבצל הקלוי על צידה השני של הלחמניה מניחים את הירקות הטריים.

20 דקות

4 servings 4