

## רוסט אנטריקוט לצד תפוחי אדמה



### רכיבים

- קילוגרם אסאדו
- כפות שמן זית
- עלים תימין
- עלים רוזמרין
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- עלים עלה דפנה
- כוס יין אדום
- שיני שום כתוש
- 1/2 2/1 קילוגרם בצל חצויים לאורכם
- סלסילה פטריות שמפיניון
- קילוגרם תפוח אדמה חצויים לאורכם
- כפות שמן זית
- עלים תימין
- עלים רוזמרין
- עלים מרווה
- כף חרדל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מחממים מחבת עם 2-3 כפות שמן זית.
2. מורחים את הנתח בשמן זית, ממליחים ומפלפלים.
3. מפרידים את עלי הטימין והרוזמרין מהענפים, קוצצים את העלים ומפזרים על הנתח.
4. צורבים את הנתח על המחבת החמה סביב סביב, מכל צידיו, בחום גבוה עד שישחים.
5. שמים בתבנית את שיני השום, הבצלים, עלי הדפנה, היין האדום, 2 כפות שמן זית מלח ופלפל.
6. מוסיפים לתבנית את הבשר.
7. עוטפים את התבנית בנייר כסף ואופים בחום של 120 מעלות כשעה וחצי.
8. תפוחי האדמה: מבשלים את תפוחי האדמה 10 דק' במים רותחים עם מלח. מסננים.
9. מפרידים את עשבי התיבול מהענפים וקוצצים אותם.
10. מחממים את השמן במחבת על אש גבוהה.
11. מטגנים את תפוחי האדמה עם העשבים, מלח ופלפל כעשר דקות עד שהם זהובים יפה.
12. מערבבים את הלימון, החרדל והשום ומוזגים על תפוחי האדמה שבמחבת.
13. מגישים לצד הרוסט.

120 דקות

6 servings 6