גלילת שוק טלה ממולאת וחגיגית בתנור

רכיבים

- קילוגרם שוק טלה ללא עצם
- כפות סילאן
- 2/1 1/2 קילוגרם צלעות טלה
- גרם צנוברים
- 3/1 1/3 כוס חמוציות
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- בצל
- 2/1 1/2 כוס פטרוזיליה
- לפי הטעם פלפל שחור
- ענפי תימין
- ענפי רוזמרין
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור
- 4/1 1/4 כוס שמן זית
- כפות רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפות סילאן
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור

הכנה

1. קוצצים את הבצל ומטגנים אותו במחבת עם מעט שמן.
2. מוסיפים את הבשר הטחון למחבת, מפוררים בעזרת כף עץ ומטגנים מעט. מוסיפים את שאר המרכיבים.
3. ממלאים את שוק הטלה, מלפפים את הנתח עם חוט קשירה לכל אורכו וקושרים כדי שלא יפתח במהלך האפייה.
4. קוצצים את עלי הטימין והרוזמרין לקערה ומוסיפים מעט מלח ופלפל שחור לפי הטעם. מוסיפים לקערה את שמן הזית, הסילאן והסויה ומערבבים היטב.
5. מניחים את שוק הטלה הממולא בתבנית שכוסתה בנייר אפיה, שופכים על השוק את המרינדה ומעסים היטב את הנתח.
6. עוטפים את התבנית בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות ל- 40 דקות.
7. מנמיכים את הטמפרטורה לחום של 160 מעלות וממשיכים באפייה עוד כשעה וחצי.
8. מסירים את נייר הכסף מהתבנית וממשיכים באפייה נוספת להשחמת הנתח לעוד 30 דקות.
9. טיפ - במהלך הצלייה בתנור מומלץ מדי פעם לזוגג עם כף את המרינדה שבתבנית על גבי השוק.

180 דקות

10 servings 10