

## צלי אנטריקוט ביין ופטריות



### רכיבים

- קילוגרם אסאדו מיושן, שלם לא פרוס
- ראש שום
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם פלפל אנגלי
- 1/2 2/1 בקבוק יין אדום אפשר יותר
- לפי הטעם מלח
- סלסילה פטריות שמפיניון שלמות

### הכנה

1. בסיר שטוח וחם מאוד (עדיף שיהיה מיוחד לבישול ארוך), מוסיפים מעט שמן וצורבים את נתח האנטריקוט כ-4-5 דקות מכל הצדדים.
2. מפזרים על האנטריקוט את התבלינים, חותכים ראש שום לשניים ומניחים בסיר (אפשר גם לקלף ולפזר שיני שום), מוסיפים את הפטריות והיין ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את האש ומניחים לבשר להתבשל לפחות 120 דקות. בתיאבון!

140 דקות

4 servings 4