

צלעות הודו עם יין לבן



רכיבים

- חבילות צלעות הודו ארוזות בוואקום
- בצל
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם פלפל אנגלי
- לפי הטעם מלח
- 1/2 1/2 כוסות יין לבן
- כפות שמן זית
- סלסילה פטריות שמפיניון
- חבילה תפוח אדמה חצויים במרכז כשהם שלמים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. פורסים את הבצל ומטגנים בשמן זית עד להשחמה.
2. מניחים מעל את הצלעות, מפזרים מעל פלפל שחור גרוס, את עלי הדפנה והפלפל האנגלי.
3. לאחר רבע שעה, יש להוסיף כוס וחצי יין לבן, להביא לרתיחה ולא לסגור את המכסה.
4. לבשל על אש קטנה 30 דקות.
5. לאחר מכן ניתן להוסיף פטריות שלמות ואת תפוחי האדמה ולהכניס לתנור ב-150 מעלות למשך 60 דקות.

100 דקות 🕒

4 servings 4 🍴