

## תבשיל לשון בקר



## רכיבים

- נתח לשון בקר טרי
- גזר מקולפים ופרוסים
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- 1/3 3/1 כפית פלפל שחור
- כפית שמן קנולה

## הכנה

1. יש לבשל את הלשון בסיר עם מים כמה שעות, עד ריכוך (עדיף בסיר לחץ).
2. לאחר הריכוך, לקלף את קליפת הלשון הגסה ולהסירה לחלוטין.
3. לקרר את הלשון לגמרי. (למניעת התפוררות בפריסה).
4. כשהלשון התקררה יש לפרוס לפרוסות לא עבות מדי, פרוסות יפות למנה.
5. לפזר בסיר את פרוסות הגזר, להניח את פרוסות הלשון המבושלות, באופן יפה ושווה בסיר.
6. בקערית קטנה יש לערבב את התיבול עם השמן, ואז יש לפזר מעל הכל ולנער את הסיר בעדינות, כדי שהטעמים יתחברו.
7. להוסיף מנוזלי הבישול של הלשון עד כיסוי המרכיבים ולבשל עוד כ- 35 דקות עד להסמכה יפה של הרוטב.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕