

פסטרמה עוף ביתית



רכיבים

- חזה עוף שלמים
- לימון סחוטים למיץ
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות חרדל
- כפות סוכר חום

הכנה

1. מערבבים את מיץ הלימון והסויה, משרים את חזות העוף במשרה ומניחים במקרר לפחות שעה. ככל שמשרים יותר, הבשר מתרכך יותר.
2. מערבבים את החרדל עם הסוכר. מוציאים את הבשר מהמשרה ומורחים עליו את התערובת של החרדל והסוכר.
3. אפשר לצלות בשתי דרכים: האחת בבישול על הגז - להחליט מחבת פסים ולצלות על אש נמוכה מאד במשך כ-30 דקות. להפוך מידי פעם ולבדוק באמצעות סכין אם הבשר התבשל.
4. אפשרות שניה באפייה: לאפות בחום של 200 מעלות במשך 25 דקות, ללא צורך להפוך.
5. פורסים לפרוסות דקות ומגישים חם.

40 דקות

6 servings 6