

רוסטביף סינטה



רכיבים

- קילוגרם סינטה
- ענפי תימין
- ענפי רוזמרין
- כפות זרעי חרדל
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- לפי הטעם שמן זית
- לפי הטעם תפוח אדמה חתוכים לפלחים
- לפי הטעם בצל סגול
- 1/2 2/1 כוס תבלין קייג'ן או פלפל שחור

הכנה

1. מורחים את נתח הסינטה מכל צדדיו בחרדל ורוטב בסיס אסם.
2. כותשים יחד מחצית מכמות הפלפל, כמה כפות שמן זית, טימין ורוזמרין, עד לקבלת מרקם משחתי.
3. מורחים על הנתח בצידו של השומן.
4. כותשים גס את יתרת הפלפל, ומפזרים מעל הנתח. משהים במקרר לספיגת טעמים עד שעתיים.
5. מחממים תנור לחום גבוה של 200-250 מעלות.
6. מסדרים בתבנית פלחי תפוחי אדמה ובצל אדום, ממליחים ומפלפלים.
7. שמים מעל רשת צלייה, ומעליה את הנתח צולים כ-15 דקות לסגירת הבשר.
8. לאחר מכן, מורידים את החום ל-180 מעלות, וממשיכים לצלות את הנתח עד לדרגת מדיום. הנתח צריך להיות בטמפרטורה של עד 54 מעלות. להיעזר במד חום.
9. לאחר הצלייה, מכסים את הנתח בנייר כסף כעשר דקות, ורק לאחר מכן אפשר לפרוס את הנתח. בתיאבון!

180 דקות

15 servings 15