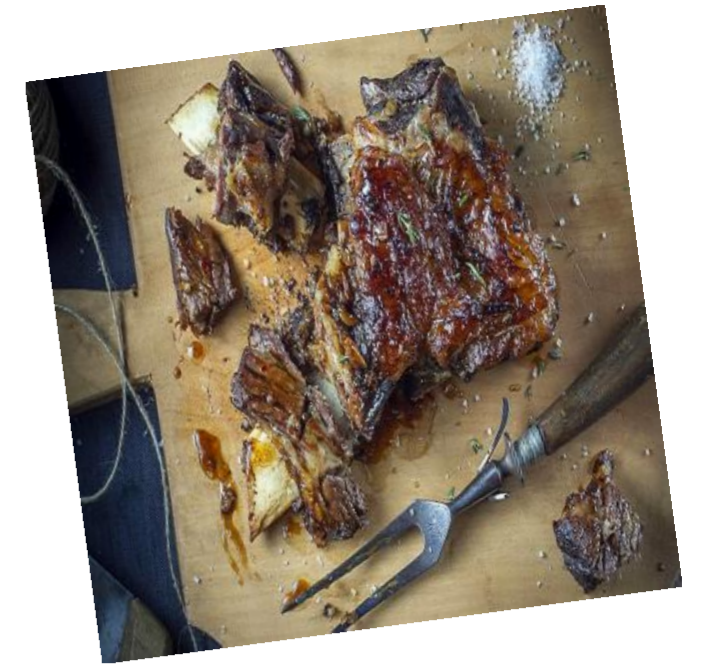


אסאדו בתנור



רכיבים

- שפונדרה
- 1/2 2/1 כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
- כף שום כתוש

הכנה

1. מניחים שתי שדרות צלעות בכלי גדול. יוצקים על הצלעות את רוטב הבסיס והשום, ומעסים אותם היטב.
2. מכסים ומכניסים למקרר ל-24 שעות.
3. מחממים תנור ל-110 מעלות. מעבירים את הצלעות לתבנית אפיייה (עם שאריות המשרה) ומכסים בנייר אלומיניום.
4. צולים בתנור למשך 4-6 שעות.
5. בחצי השעה האחרונה, אחרי שווידאתם שהבשר כבר ממש רך, מעבירים את התנור למצב גריל, מורידים את נייר הכסף ומשחימים את הצלעות. בתיאבון!

400 דקות

2 servings 2