



צלי כתף בתנור

הכנות: 15 דקות | זמן בישול: שעתיים | מנות: 8-10



מצרכים

צלי כתף בקר

10 שיני שום מקולפות

4 תפוח אדמה

2 בטטות

4-5 בצלי שאלוט

5-6 כפות שמן זית

פלפל שחור גרוס

פלפל אנגלי

קורט מלח אטלנטי

4 עלי דפנה

שקית קוקי

אופן הכנה

- חורצים בנתח חריצים ומכניסים לתוכם את שיני השום (אפשר גם להוסיף חתיכות בצל)
- מעסים את הנתח בשמן הזית והתבלינים
- מכניסים את הנתח לשקית קוקי יחד עם עלי הדפנה, תפוחי האדמה, הבצלים, והבטטה
- צולים בתנור במשך שעתיים בחום של 180 מעלות (לא טורבו)
- מוציאים את הנתח מהשקית, מניחים לו להתקרר, פורסים ומגישים

המתכון באדיבות: ציון צפר, מעדני בשר 2000, רעננה