

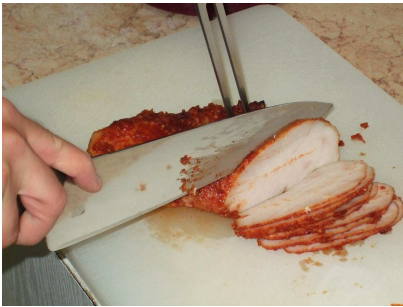
פסטרמה ביתית * פסטרמה ביתית * פסטרמה ביתית * פסטרמה ביתית * פסטרמה ביתית

הפסטרמה של זהבה

ממליצה להחליף את הפסטרמה הקנויה בפסטרמה תוצרת בית - פשוט וקל להכנה מתאים לסנדוויצ'ים, טיולים לאכול בבית בכיף והרבה יותר בריא.



לפני אפיה



אחרי אפיה

חומרים:

חצי פרפר הודו (יוצא מצוין גם עם חזה עוף)
1 כף מלח מהולה במים בכמות שתספיק לכיסוי הנתח

חומרי תיבול

3 כפות שמן זית
1 כפית דבש
1 כף סויה
2 שיני שום
1 כפית חרדל גרגרים
קורט פלפל שחור

אופן ההכנה

- 1- משרים את חזה ההודו במי מלח לשעה – שעתיים במקרר.
- 2- מערבבים ובוחשים ביחד את כל חומרי התיבול.
- 3- מוציאים את נתח הבשר מהמשרה. מושחים בחומרי התיבול ומניחים בכלי שמתאים לאפיה בתנור. (כלי בגודל נתח הבשר פחות או יותר)
- 4- מכסים את הכלי ומשאירים לילה במקרר אפשר גם פחות זמן אם ממהרים.
- 5- מחממים תנור ל- 250 מעלות.
- 6- מכניסים את הבשר ללא כיסוי ל- 10 דקות לתנור.
- 7- לאחר 10 דקות מכבים את התנור ולא פותחים אותו עד שהוא מתקרר לגמרי.
- 8- מכניסים למקרר ופורסים כשהבשר קר.

מהצ'חה
לזהבה קארמון