

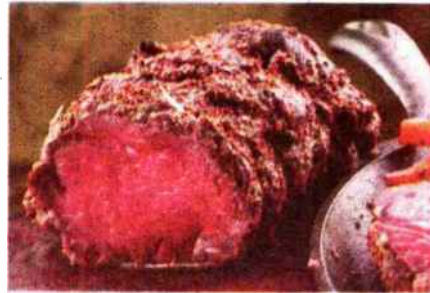
12.46x18.14	4	עמוד 90	כותרת -	ידיעות מודיעין	24/04/2009	17665180-4
קייטרינג קומו השף אייל פינקלשטיין · 84330						

לקראת שבת

הילה שיזון

מתכון לשבת

רוסטביף עסיסי עם תפוחי אדמה ובצלי שאלוט



חומרים למילוי:

- נתח בשר בקר של סינטה או אנטריקוט במשקל 3 קילוגרם.
- חרדל דיזון גרגרים 200 גרם
- שמן זית
- מלח, פלפל שחור גרוס
- שיני שום טריים
- חופן רוזמרין קצוץ
- 5 קילוגרם תפוחי אדמה חתוכים קוביות
- חבילת בצלי שאלוט מקולפים

אופן ההכנה:

מחממים תנור למצב טורבו, מכוונים ל-250 מעלות. את הבשר עוטפים במלח ופלפל, מלטפים ומעסים אותו בחרדל. את שיני השום נועצים בבשר ומזלפים שמן הזית. בתחתית התבנית מניחים את תפוחי האדמה ואת הבצלים ומתבלים בשמן זית. מעל הירקות אנו מניחים את הבשר אופים ל 15 דקות ב-2500, לאחר מכן מורידים ל-180 מעלות לשעה. המתכון באדיבות מרכז הסדנאות של "com" עם השף אייל פינקלשטיין.

■ רוצים לחלוק מתכון עם כולם? שלחו אלינו את המתכון, בצירוף תמונתכם ו/או תמונת המאכל מתכונים יש לשלוח לדואר hilashay@yahoo.com או לטלואל: 054-4007770