

מעדן צלעות טלה בנהר ירקות בתנור

נתח צלעות איכותי מושלם לאירוח

טיפים: לקנות בקצביה איכותית. לבקש מהקצב נתחים יפים וזהים בגודלם, שיגלף את חלקן העליון של עצם הצלעות מהשומן וישאיר את נתח הבשר שלם ל"כתר", באופן שניתן לעצב את המנה מדוגמת כמו בתמונה.

את השומן שהסרנו מהצלעות, לבקש לטחון ולהוסיף לבשר בקר טחון או נתח "מיכסה אנטריקוט" טחון ל"קבבוני טלה משובחים על מקל קינמון".

ניתן להכין את המנה מ-2 צלעות בכל נתח, (סה"כ 4 צלעות) ועד כל כמות צלעות בהתאם לכמות הסועדים (להתאים כמות המצרכים כנדרש).

|  |  |
| --- | --- |
| מצרכים (לפי 5 צלעות בנתח - 10 צלעות סה"כ) | אופן ההכנה |
|  | תנור במצב אפיה 220 מעלות חום. |
| 2 נתחים 5 צלעות כ"א, מובחרים (זהים בגודלם). | סיר טפלון עם מיכסה + תבנית להניח בה את הנתחים בתנור.  תבנית לירוקות בתנור  להגשה - פלטת הגשה מוארכת (רצוי בוצ'ר עץ עם חריץ ניקוז) |
| 8 שיני שום טרי קלופים  3-4 עלי דפנה, פלפל אנגלי,  פלפל שחור גרוס, , מעט כורכום  1/4 כוס שמן זית, מלח ים/גס. | בצלוחית – לערבב את כל החומרים,  לנעוץ חריצים בנתח החיצוני בעזרת קצה הסכין, לדחוף שן שום לכל חריץ.  בסיר טפלון "לסגור" ע"י טיגון 3 דק' מכל צד את הנתחים |
| נייר אפיה גדול, נייר כסף גדול,  (שיעטפו בשלמות את נתחי הצלעות) | אחרי שסגרנו את הנתחים מכל הצדדים, לפרוס את נייר הכסף, מעליו את הנייר אפיה, ולהניח את העלי דפנה והפלפל האנגלי מעל נייר האפיה, להניח את2 הנתחים ולהרים את דפנות הנייר שיווצר מעין כיס שבתוכו נתחי הצלעות, למזוג את הנוזל שניגר בסיר ולכסות כל נתח בנפרד או ביחד, לכווץ את הנייר כלפי מעלה כך שהנתח יהיה מכוסה הרמטית בתוך נייר אפיה והכסף. |
| ירקת: הכל או חלק  בטטה שלמה, קישוא זוקיני,  בצלצלי שאלוט / רבעי בצל לבן, חצאי תפו"א, פלפל חריף שלם, גמבה שלם, סלק אדום מקולף שלם,  שמן זית, מלח ים, פלפל שחור גרוס | לשטוף ולהשאיר את כל הירקות שלמים/ חצאים. בטטה לקלוף, זוקיני לחצות לאורך, תפו"א מיני שלמים/גדולים לחצות.  להניח בתבנית עם נייר אפיה, לפזר מעל שמן זית מלח ים ופלפל גרוס, למרוח ולהכניס לתנור בחום 200-250 מעלות – למשך כ-40 דק' עד שמשחים. |
| **צילחות – הגשה:** כשהנתחים והירקות חמים ומוכנים, להניח את הצלעות כאשר העצמות הגלויות כלפי מעלה, מקבילים אחד לשני. לעצב בצורת מניפה ובהצלבה, עם רווח לירקות בחלק של נתח הצלעות. לסדר את הירקות כנהר לאורך כלי ההגשה מתחת לצלעות ולהגיש בהנאה צרופה לצד יין איכותי בלבד! | |



[מעדן צלעות טלה בנהר ירקות בתנור.docx](מעדן%20צלעות%20טלה%20בנהר%20ירקות%20בתנור.docx)