

שומר צלוי ברוטב בלסמי

רכיבים:

2 שומר טרי
3 כפות שמן זית
מלח גס
פלפל שחור גרוס
1 כפית חומץ בלסמי
2 שיני שום פרוסות
1 כף עלי רוזמרין קצוצים

אופן ההכנה:

1. מנקים את השומר מקצוותיו ומהשרש.

2. חוצים ומחלקים לרבעים.
3. חותכים לרצועות מאורכות ורחבות.
4. מעבירים לתבנית ומעל יוצקים 3 כפות שמן זית, כפית חומץ בלסמי, בוזקים מלח גס ופלפל שחור גרוס, מוסיפים את שיני השום והרוזמרין ומערבבים היטב.
5. מחממים את התנור לחום גבוהה.
6. צולים את השומר לריכוך קל.

הצעה: משתלב מצויין בליווי [אנטיפסטי](#)