

פסטרמה חזה הודו בדבש.



רכיבים:

½ נתח חזה הודו

1 כף פפריקה מתוקה

½ כף פפריקה חריפה

3 כפות שמן זית

2 כפות דבש

½ כפית מלח

½ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. לקערה גדולה מוסיפים את הפפריקה המתוקה, הפפריקה החריפה, שמן הזית, הדבש, המלח והפלפל השחור ומערבבים היטב, עד לקבלת תערובת אחידה.

2. מכניסים את חזה ההודו למשרה, מוודאים כי כלל החזה עטוף בנוזלי המשרה ומכניסים למקרר למשך הלילה.

3. למחרת, מחממים תנור לחום גבוה מאוד (עדיפות לגריל עליון), לוקחים תבנית, עליה נייר אפיה ועל נייר האפיה רשת שעליה מונח החזה, אופים 20 דקות מכל צד.

4. מכניסים למקרר.