



הכמויות מיועדות להכנת 8 מנות.

רכיבים:

נתח אנטריקוט במשקל של 2 ק"ג

לתיבול:

1½ כפות חרדל דיז'ון, גרגרים
1½ כפות חרדל דיז'ון, חלק
4 שיני שום כתוש
1 כף שטוחה פלפל שחור גרוס
תערובת עשבי תיבול יבשים
5 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. מברישים את נתח הבשר בשני החרדלים, מוסיפים את השום הפלפל ועשבי התיבול ומשהים בצד במשך שעה.
2. מטפטפים את שמן הזית. מכניסים לתנור חם (240 מעלות) על רשת למשך 15 דקות.
3. מנמיכים את חום התנור ל-180 מעלות לעוד 30 דקות עד דרגת ההכנה הרצויה.
4. מוציאים מהתנור, ממתינים 10 דקות. פורסים ומגישים.