רכיבים:

1½ ק"ג בשר לצלי, פרוס ל 5 פרוסות

2 בצלים, חתוכים לטבעות

¼ כוס שמן זית

2 כפות דבש

4 כפות מיונית

2 כפות חרדל

½ כוס יין לבן/אדום יבש/חצי יבש

3 שיני שום

מלח,פלפל

קורט אגוז מוסקט

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר את שמן הזית ומטגנים את טבעות הבצל והשום.

2. מוסיפים את פרוסות הבשר משני הצדדים במשך 5- 7 דקות.

3. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה. מבשלים במשך 10 דקות נוספות.

4. מסדרים את פרוסות הבשר בתבנית ועליהן יוצקים מהנוזל.

5. מערבבים בכוס את המיונית, החרדל והשום ומורחים על פרוסת הבשר.

5. מתבלנים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.

6. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני (180°) במשך 10 דקות.