

אנטריקוט במרינדה, צלוי בתנור

**רכיבים:**

נתח אנטריקוט מיושן במשקל 3 ק"ג

5 - 6 שיני שום, חצויות

למרינדה:

½ כוס שמן זית  
1 כף חומץ  
בצל קטן, פרוס ומופרד לטבעות  
4 - 5 שיני שום, פרוסות  
2 גבעולי רוזמרין, רק את העלים  
קצת גרגרי פלפל שחור

3 - 4 עלי דפנה

1 כף חרדל דיז'ון

### אופן ההכנה:

1. שמים את הנתח בכלי חסין אש.

2. בקערה בינונית מערבבים היטב את רכיבי המרינדה (פרט לחרדל הדיז'ון), יוצקים על הנתח ובעזרת כפות הידיים מעסים אותו היטב.

3. עוטפים את הנתח (המטפטף מהמרינדה) בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך 24 שעות. (מידי 5 שעות, יש להפוך את הנתח).

4. כשעה לפני תחילת מועד האפייה, מוציאים הנתח מהמקרר, זורקים את עלי הדפנה (שהיו במרינדה).

5. בעזרת סכין חדה חותכים קלות את הנתח ולכך חתך שכזה מכניסים חצי שן שום.

6. מורחים את הנתח בחרדל הדיז'ון ומניחים בצד למשך 5 דקות.

7. מחממים את התנור לחום גבוה מאוד ומכניסים (כשהתנור חם) את הנתח לצלייה האורכת 10 - 15 דקות.

8. מנמיכים את טמפרטורת התנור לחום של  $190^{\circ}$  וצולים במשך 40 דקות. (יש להפוך הנתח מידי פעם).

9. מוציאים מהתנור, מקררים מעט ופורסים לפרוסות.