

רכיבים:

600 גרם פלדה בקר

400 גרם קשתית בקר (שפונדרה)

4 שיני שום כתושות

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

2 כפיות אבקת סודה מהולה ב- $\frac{1}{2}$ כוס מים פושרים

אופן ההכנה:

1. טוחנים את הבשרים ומערבבים פנימה את כל המרכיבים למעט הסודה. המהולה.
2. מוסיפים את הסודה תוך כדי ערבוב מתמיד. עוטפים ומאחסנים במקרר למשך הלילה.
3. צרים מהבשר כ - 25 גלילים צרים וארוכים, מניחים על הגריל וצולים 3 - 4 דקות מכל צד.