



רכיבים:

1 ק"ג חזה בקר 1 כפית גדושה סודיום (ניתן להשיג בחנויות התבלינים) 2 כפיות גדושות מלח גס 1
כפית גדושה פלפל שחור, גרוס גס

1 כפית גרגרי פלפל אנגלי

2 כפיות שום כתוש

15 עלי דפנה

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את התבלינים, ללא עלי הדפנה, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מורחים את הבשר מכל צדדיו בתערובת, מרפדים בעלי הדפנה.
3. עוטפים היטב בנייר פרגמנט/ נייר כסף, מניחים במקרר כשהתפר כלפי מטה. מצננים כארבעה ימים. 4 . מסירים את הנייר ושמים את הבשר בסיר רחב, מוסיפים מים לכיסוי.
5. מכסים את הסיר במים, מביאים לרתיחה, מנמיכים מעט את האש ומבשלים כשעה, עד שהבשר רך (חשוב להקפיד שלא רך מידי). 6. פורסים את הבשר ומגישים.