



רכיבים:

6 צלעות עגל חלב גדולות

2 כפות מלח גס

2 כפות פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מחממים מנגל או תנור אפייה במצב גריל ובטמפרטורה מקסימלית. (במידה ובחרתם בתנור אפייה, יש להכניס כוס קטנה עם מים).

2. מסדרים את צלעות עגל החלב על גבי קשת הצלייה ומפזרים עליהן מלח גם ופלפל שחור גרוס.

3. צולים את הצלעות במשך 9 דקות, הופכים את הצלעות, מתבלים וצולים למשל 5 דקות נוספות.