

רכיבים:

200 ג"ר פילטים של מוסר

2 כפות סוכר חום

3 יחידות תפוז פלחים

100 מ"ל יין לבן יבש

50 מ"ל מיץ תפוזים

7 יחידות שיני שום

כף אחת שמן צמחי

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מכינים קונפי שום: מניחים בתבנית את שני השום, כף סוכר חום, 30 מ"ל יין לבן יבש, כף שמן, מעט מלח ופלפל ועוטפים בנייר כסף.
2. אופים כ-20 דקות בטמפרטורה של 200 מעלות. לאחר 20 דקות מורידים את נייר הכסף ואופים עוד מספר דקות עד לקבלת צבע שחום.
3. מכינים את פילה המוסר: מתבלים את הפילה במלח ופלפל, מטגנים קלות במחבת עם ממש מעט שמן, ומעבירים לתנור על 180 מעלות למשך כ-8 דקות.
4. מכינים את הרוטב: מצמצמים במחבת, כף סוכר חום, מיץ תפוזים, יין לבן, מלח ופלפל, קונפי שום מוכן ופלחי תפוז, עד לקבלת סמיכות של סירופ.

הגשה: מומלץ להגיש על אורז, כשהפילה מעל, ורוטב מעליו.

