



כתף טלה מזרח תיכוני

לילה השרייה + 5 שעות
כמות מנות: 6

סיפור המנה

כתף טלה היא נתח מלכותי, כזה שתמיד מסמל חגיגה. השילוב עם רוזמרין ושום יוצר מנה חגיגית ועשירה בארומות מזרח תיכוניות. הבישול האיטי מרכז את הבשר ומעניק לו עסיסיות ועומק. זו מנה שמרגישה ביתית אך גם מפוארת - אידיאלית לאירוע חגיגי או לשולחן שישי עשיר.

מצרכים

- 1 יח' כתף טלה (עם או בלי עצם)
- 10 שיני שום
- 3 ענפי רוזמרין
- שמן זית
- מלח, כלפל

אופן ההכנה

1. שמים את שיני השום והרוזמרין, תוך זילוף שמן זית.
2. מושחים את הכתף בתערובת, עוטפים בניילון נצמד ומשרים למשך שעה.
3. צולים בתנור בחום 120 מעלות כ-5 שעות.

הצעת הגשה

מגישים את הכתף שלם לצד ירקות שורש.

בתיאבון!