



דנוור קאט גחלים

כ-30 דקות
כמות מנות: 8

סיפור המנה

נתח דנוור טרי היטב הוא חגיגה אמיתית לחובבי הבשר: עסיסי, רך ובעל טעם עמוק. זו מנה כפרית, מלאה ניחוחות וטעמים, שמוכיחה שלפעמים הפשטות היא הטעם המושלם.

מצרכים

- 1 ק"ג דנוור קאט טרי (אפשרי להכין גם עם נתחי אנטריקוט / פיקנייה מיושנת)
- 6 תפוזי אביבונים
- עלי טימין
- שמן זית, מלח, פלפל

לרוטב החרף:

- 2 חבילות פטרוזיליה
- 4 פלפלי צ'ילי ירוקים חריפים
- 4 שיני שום
- 4 מקלות סלרי
- מלח, פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים גריל וממקמים את הרשת כ-30 ס"מ מעל הפחמים.
2. מתבלים את הנתח במלח, פלפל ומעט שמן זית, וצולים כ-20 דקות מכל צד. מניחים את הנתח לנוח 3 דקות לפני פריסה.
3. במקביל, מתבלים את התפוזי אביב בשמן זית, מלח, פלפל ועלי טימין ועוטפים בנייר אפיה ובנייר כסף.
4. מניחים את התפוזי אביב על הגחלים למשך 30 דקות, תוך כדי הפיכה מדי פעם.
5. מכינים את הרוטב חריף: טוחנים את כל המרכיבים במעבד מזון או במכתש ועלי עד למרקם הרצוי ומתבלים במלח ופלפל.

הצעת הגשה

פורסים את הנתח לפרוסות בגודל ביס, חותכים את תפוחי האדמה לצ'אנקים נדיבים ומגישים לצד קערית רוטב חריף ירוק בצד.

בתיאבון!

*ניתן להכין את המנה גם עם נתחי אנטריקוט / פיקנייה מיושנת.