



شرائح اللحم المشوية بالخل والبسمة ومسطردة ديجون

زمن التحضير: 45 دقيقة

المقادير:

- 2- 2.5 كجم فيليه كندوز (قطعة واحدة)
- 3 ملاعق صغيرة مسطرده ديجون
- 2 ملعقتين خل بسمة
- 3 ملاعق صغيرة فلفل أسود حب
- 2 ملعقتين صغيرتين زيت زيتون

طريقة التحضير:

1. يُسخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية ويُترك حتى يسخن. في نفس الوقت يتم إعداد اللحم ويجب التأكد من أن شريحة اللحم قطعة واحدة وليست مقسمة إلى قطع (عرق فليتو). يُخرج اللحم من الثلاجة في الليلة السابقة ليذوب يصبح في درجة حرارة الغرفة وينضج بقدر متساوي عند الطهي.
2. يُعد طبق الفرن بخلط المسطرده مع الخل والزيت والملح جيداً.
3. تُغمس قطعة اللحم وتُفرك في التتبيلة جيداً. وتنبل في النهاية بالفلفل الأسود الحب لخلق طبقة مقرمشة من الخارج. يُمكن شق حبات الفلفل الأسود إلى نصفين أو تركها سليمة حسب الرغبة.
4. توضع في الفرن وتُطهى لمدة 20-30 دقيقة للنضج غير الكامل، و25-40 دقيقة لمتوسط النضج، و50 دقيقة للنضج الكامل.
5. توضع قطعة اللحم على طبق وتُترك لتستريح قبل تقديمها وتقطيعها.