­­­­­­בס"ד

**שפיץ צ'אך / פיקניה**

**נתח בשר רוסטביף לתנור**

**מרכיבים:**

נתח שפיץ צ'אך טרי

חרדל דיז'ון גרגירים

כ- 8 שיני שום טרי קלופים

מלח \ פלפל שחור גרוס מעט כורכום

3-4 עלה דפנה , פלפל אנגלי, רוזמרין טרי

פלפל שחור גרוס, מעט מלח גס, מעט כורכום

1/4 כוס שמן זית.

נייר אפיה , נייר כסף, תבנית פיירקס / כלי שנכנס לתנור / תנור במצב אפיה 220 מעלות חום.

**הוראות הכנה:**

לשטוף את נתח הבשר, להניח על קרש חיתוך כשחלק השומן כלפי מעלה, לחרוץ חריצים עדינים ולהכניס את שיני השום לחריצים לסירוגין.

בקערית קטנה לערבב: חרדל דיז'ון גרגירים, שמן זית, מעט מלח גס, כורכום, פלפל שחור גרוס ולמרוח על הנתח מכל הכיוונים באהבה.

להניח נייר כסף על תבנית מעליה את ניר האפיה

להניח 2 עלי דפנה וכמה גרגירי פלפל אנגלי על נייר האפיה ומעל להניח את נתח הבשר.

להניח מעל הבשר עוד 2 עלי דפנה ועלה רוזמרין וליצור מעין כיס לבשר באמצעות מעטפת נייר הכסף כלפי מעלה, לסגור הרמטית את נייר הכסף כלפי מעלה כך שנייר הכסף יעטוף את הבשר באופן שלו יאבדו נוזלים בזמן האפיה (דבר המבטיח את ארומת ועסיסיות הבשר). להכניס את הבשר לתנור למשך כשעה וחצי. להוציא את התבנית מהתנור ולצנן כ20 דק'. להוציא את הנתח לכלי הגשה – לפרוס פרוסות דקות בצד להגשה ולהתענג על בשר משובח עם יין איכותי בלבד !

 באהבה ובהצלחה !

 עליזה