

אסאדו בקר בתנור

2 – 1.5 ק"ג אסאדו בקר ללא עצם

למרינדה

1/2 כוס שמן זית

כפית סוכר חום

כף פפריקה מתוקה

כף בהרט

2 כפות שום כתוש (ניתן לשים פחות לפי הטעם האישי)

1/2 כף מלח

1/2 כף פלפל שחור גרוס

קמצוץ שאטה גרוסה

2 צרורות טימין קצוץ

קמצוץ פלפל אנגלי טחון

כף רוזמרין יבש

1.5 כף חרדל דיז'ון גרגירים

3-4 עלי דפנה טריים קצוצים

מערבבים היטב את כל חומרי המרינדה .

מצפים את נתח הבשר ושמים במקרר בכלי אטום ל 24 שעות

מחמים תנור לחום גבוה 220 מעלות צלזיוס .

אופים את הנתח בחום גבוה כ 10 דקות

מוציאים את הנתח מהתנור עוטפים אותו בנייר אלומיניום

מנמיכים את הטמפרטורה ל 140 מעלות צלזיוס.

אופים את הנתח עטוף 3.5-4 שעות (עד שהנתח רך)

מגישים חם עם רוטב צימצורי בצד.