

שם המתכון: רוסטביף עם אגסים וירקות שורש צלויים

כשרות (חלבי/ **בשרי**/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (**קלה**, בינונית, קשה):

מצרכים (ארבע מנות) : נתח סינטה במשקל 1.5 ק"ג 4 אגסי בוסק חתוכים לרבעים 5 תפוחי אדמה קטנים, חתוכים לחצאים לאורך 2 בצלים גדולים, חתוכים לשמיניות ארבעה גזרים, קלפים וחתוכים גס שורש סלרי קלוף וחתוך לפלחים שתי יח' שורש פטרוזיליה 1 גבעול רוזמרין 4 גבעולי טימין שני ראשי שום חצויים 2 כפות דבש מלח ופלפל שחור לפי הטעם שלוש ארבע כפות שמן זית	כלי עבודה דרושים : תבנית שטוחה מרופדת בנייר אפייה 2X קערות לירקות השונים הקלופים וחתוכים מראש למעט אגסים-יחתכו בצילום כלי הגשה רצויים: צלחת הגשה גדולה שטוחה (קוטר 30 ס"מ)
--	--

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מע' טורבו. מניחים את הירקות והעשבים, למעט האגסים, בתבנית המרופדת בנייר אפייה ומתבלים בשמן זית, דבש ומלח ופלפל לפי הטעם. מערבבים היטב ומשטחים לשכבה אחידה. מעבירים לתנור החם.
2. מחממים מחבת גדולה וכבדה היטב. מורחים את נתח הבשר במעט שמן זית מכל צדדיו ומתבלים היטב במלח ובפלפל. צורבים את הבשר מכל צדדיו במחבת החמה ומעבירים לתבנית שבתנור (מניחים על הירקות). מוסיפים גם חצי אגסים לתבנית הירקות. צולים את הבשר למידה הרצויה. מומלץ להשתמש במדחום לבשר. עבור מידת עשייה מדיום, נמדוד 52-54 מע' במרכז הנתח.
3. מוציאים את הבשר מהתנור למנוחה, למשך 20 דקות לערך כשהוא מכוסה בצורה רופפת עם נייר אלומיניום. לירקות מניחים להמשיך להיצלות, עד שהם רכים ושחומים.
4. פורסים את הרוסטביף ומגישים חם עם הירקות.