

צלי בקר SousVide ברוטב צלי וירקות שורש נתח צלי בקר במשקל 2 ק"ג, 20 פרוסות

המרכיבים:

- 1 נתח (2 ק"ג) צלי בקר שלם, מס' 5
- 3 כפיות (20 גרם) מלח
- 1 כפית (3 גרם) פלפל שחור
- 1 (35 גרם) שורש פטרוזיליה, קלוף וחתוך למטבעות בעובי 1 ס"מ
- 1 (100 גרם) שורש סלרי, קלוף וחתוך לקוביות בגודל 1 ס"מ
- 2 גבעולי (80 גרם) סלרי, חתוכים לקטעים
- 1 (130 גרם) גזר, קלוף וחתוך למטבעות בעובי 1 ס"מ
- 1 (150 גרם) בצל לבן, קלוף וחתוך לקוביות של 3 ס"מ
- 1 מארז (240 גרם) פטריות שמפניון קטנות שלמות, או חתוכות לרבעים
- 5 עלי דפנה
- 6 גרגירים פלפל אנגלי
- 5 מחטי ציפורן
- 1 גבעול רוזמרין
- 2 גבעולי תימין

אופן ההכנה:

1. מכניסים ומצמידים את CIRCUC למיכל עם מים.
2. מכוונים ל- 75°C , מכוונים את זמן העבודה ל-18 שעות.
3. מתבלים באחידות את נתח הצלי במלח ופלפל שחור גרוס.
4. אורזים בוואקום את הנתח המתובל יחד עם יתר המרכיבים בשקית ייעודית ומעבירים לבישול במים (75°C) למשך 18 שעות.
5. מוציאים מהמיכל את השקית ובה נתח הצלי, מקררים היטב במי קרח ומעבירים למקרר עד לשימוש.

צולים ומגישים:

6. מחממים תנור ל- 180°C .
7. מוציאים את נתח הצלי מהשקית, שומרים בצד את נוזלי הבישול ותוכן השקית.
8. פורסים לפרוסות בעובי חצי ס"מ.
9. מסדרים את פרוסות הצלי בשכבה אחידה בתבנית צלייה, יוצקים מעל פרוסות הלשון את נוזלי הבישול ותוכן השקית, מכסים ברדיד אלומיניום ומעבירים לצלייה בתנור (180°C) למשך 30 דקות.
10. מוציאים את התבנית מהתנור, מסירים את רדיד האלומיניום, טועמים את הרוטב, מתקנים תיבול במידת הצורך, ומגישים חם.

FeinTip

הסירו את רדיד האלומיניום ב-10 הדקות האחרונות של הצלייה לקבלת מראה צלוי ושחום.
לטעמי צלייה עזים צרבו את נתח הצלי לפני הבישול בוואקום וצננו היטב את הנתח לפני אריזתו בשקית הוואקום.