

שניצל כבד בקר SousVide

6 מנות

המרכיבים:

- 1 ק"ג כבד בקר נקי מקרום חיצוני
- 1.5 כפיות (10 גרם) מלח
- 1.5 כפיות (5 גרם) פלפל שחור גרוס

ובנוסף:

- 4 כוסות (500 גרם) פירורי לחם או פנקו מעורבבים יחד עם 1 כפית (7 גרם) מלח
- 2 כוסות (280 גרם) קמח לבן
- 3 ביצים טרופות
- שמן לטיגון עמוק
- פלחי לימון וחרדל להגשה

אופן ההכנה:

1. מכניסים ומצמידים את CIRCU למיכל עם מים.
2. מכוונים ל- 65.5°C , מכוונים את זמן העבודה ל-3 שעות.
3. מתבלים את נתח הכבד במלח ופלפל.
4. אורזים את הנתח המתובל בוואקום בשקית ייעודית ומעבירים לבישול במים (65.5°C) למשך 3 שעות.
5. מוציאים מהמיכל את השקית ובה כבד הבקר, מקררים היטב במי קרח ומעבירים למקרר עד לשימוש.

הרכבה וטיגון השניצלים:

6. מוצאים את כבד הבקר מהמקרר כשעה לפני ההכנה.
7. מעבירים את תערובת פירורי הלחם לכלי רחב ונמוך, מעבירים את הקמח לכלי רחב ונמוך נוסף, וטורפים את הביצים בכלי רחב ונמוך שלישי.
8. מחממים שמן בסיר טיגון רחב לטמפרטורה של 180°C .
9. פורסים את נתח הכבד לפרוסות בעובי 1 ס"מ. מצפים את פרוסות הבקר בקמח, טובלים בביצה ולאחר מכן מצפים אותן היטב בפירורי לחם. מעבירים לטיגון בשמן עד לקבלת גוון שחום-זהוב. מוציאים בזהירות מהשמן, מספיגים בנייר מעודפי שומן ומגישים חם בתוספת פלחי לימון וחרדל איכותי.

FeinTip

גוון והוסיפו תבלינים יבשים ועשבי תיבול לפירורי הלחם. להכנת שניצל כבד ללא גלוטן החליפו את הקמח בקורנפלור ואת פירורי הלחם בפיתית קורנפלוקס גרוסים.