

רכיבים:

1 ק"ג אנטריקוט טחון גס (או כל נתח בקר אחר בעל אחוזי שומן של 20%-30% לפחות)

2 כפיות שטוחות של מלח

1 כפית פלפל שחור גרוס

½ כוס סודה

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל החומרים יחדיו למשך כ- 5 דקות (על מנת שיתאחדו) ולהעביר את קערת הערבוב למנוחה במקרר למשך כשעתיים.
2. לעשות קציצות אחידות (200-300 גרם לכל קציצה) ולהחזיר למקרר למנוחה למשך שעה נוספת.
3. לסגור את הקציצות בצריבה קלה על מחבת עם מעט שמן זית (כחצי דקה בכל צד), ולהעביר לגריל לצלייה.
4. לצלות במשך כ- 2 דקות לכל צד לדרגת רייר. כ- 5 דקות לכל צד לדרגת מדיום-וול.