

בשר אייל בדבש ובלסמי.

רכיבים:

1 ק"ג בשר אייל, חתוך לנתחים בעובי של 2 ס"מ
מלח גס
פלפל שחור גרוס
2 כפות שמן זית
2 גבעולי רוזמרין
1 ראש שום, קלוף כשהשיניים מופרדות
10 תפוחי אדמה קטנים, קלופים

לרוטב:

4 כפות דבש
4 כפות חומץ בלסמי

אופן ההכנה:

1. מאחר והבישול המומלץ יתבצע בקדירה, מחממים קדירה עד שהיא לוחטת.
2. ממליחים ומפלפלים את נתחי הבשר, מכניסים לסיר הקדירה (ללא שמן) וצורבים היטב מכל הצדדים.
3. מנמיכים את האש וצולים במשך 20 דקות. (מידי פעם יש להפוך את חתיכות הבשר על מנת שלא יחרכו).
4. מוציאים את הבשר מהקדירה, מכניסים את תפוחי האדמה וגבעולי הרוזמרין, ומוסיפים למיצי הבשר שבסיר שמן זית, שום, מלח ופלפל לפי הטעם. מבשלים עד שתפוחי האדמה רכים.
5. מחזירים את נתחי הבשר, וממשיכים בבישול על אש נמוכה 20 דקות נוספות.

6. הרוטב: מצמצמים את החומץ והדבש במחבת קטנה, עד שנהייה סמיך.

7. אופן ההגשה: מניחים את הנתחים על צלחות ההגשה, מסביב מסדרים את התפוחי אדמה ואת הרוטב יוצקים מסביב.