

## רכיבים:

1 ק"ג אסאדו שלם, עם עצמות  
½ בקבוק יין אדום יבש  
½ ראש שום, מחולק לשיניים ופרוס גס  
פלפל שחור גרוס  
מלח

## אופן ההכנה:

1. מכניסים את הנתח לתנור למשך 15 דקות בטמפרטורה גבוהה ( $250^{\circ}$ ).
2. מנמיכים את הטמפרטורה לנמוכה מאוד ( $110^{\circ}$ ) וממשיכים לצלות לעוד שעתיים.
3. מוציאים את התבנית, מוסיפים את היין, הפלפל והשום וממשיכים לצלות בחום נמוך עוד כשעה.

4. מוצאים ומחלקים למנות לפי העצמות. משתמשים בנוזלים כרוטב.