

רכיבים:

1 סטייק סינטה (לבקש מהקצב בשר טרי או מיושן)

1¼ כפות שמן זית

¼ ק"ג תפוחי אדמה קטנים, קלופים ושטופים (תפוחי אדמה לאפיה)

¼ כף רוזמרין

¼ כף תימין

קורט מלח

¼ כף מלח גס

½ כפית פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת פסים כבדה על להבה גבוהה, מוסיפים מעט שמן זית. כשהשמן מעלה עשן, המחבת חמה וניתן להניח עליה את הסטייקים. מתבלים במלח ופלפל בלבד. מטגנים כ-3-4 דקות על צד אחד (במהלך הטיגון אין לגעת בסטייק), כעבור 3-4 דקות, הופכים בזהירות לצד השני ומטגנים באותה הצורה.

2. מערבבים בקערה את כל החומרים (פרט לסטייק) ושופכים לתבנית.

3. מחממים את התנור לטמפרטורה של 200º ואופים במשך 40 דקות.

4. מנמיכים את הטמפרטורה ל 160º, מוסיפים את הסטייק על תפוחי האדמה ואופים ביחד במשך 5 דקות.