



איך עושים את זה ?

כשמורידים את הסטייקים מהאש, כדאי לתת לבשר לנוח 2-3 דקות לפני שחותכים אותו. כך כולאים בתוכו את המיצים. חיתוך מוקדם מדי אחרי ההורדה מהאש יגרום לפריצת נוזלים מהבשר ולשלולית בצלחת.