



LEHITANE G

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות



פרגית ברוטב טריאקי

בשרי | רמה בינונית

שילוב רטבים שיוצרים יחד ציפוי מבריק שמקרמל על הפרגית ונותן לה צבע ענברי עמוק, מתאימה כמנה עיקרית לאירוע חגיגי.

אופן ההכנה:

טחנו בבלנדר או במעבד מזון את כל מרכיבי המשרה, השמן, הטריאקי, הצי'לי המתוק, השום והכפריקה, עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה.

טבלו כל חתיכת פרגית במשרה וודאו שהיא מצופה מכל הצדדים. אם הזמן מאפשר, השרו במקרר לכחות שעה ועד לילה שלם, ככל שהמשרה שווה יותר, הטעם חודר עמוק יותר לבשר.

לאפייה: סדרו את הפרגיות בתבנית בשרי כבה אחת, בלי שיהיו צפופות זו לזו, ויצקו מעליהן את שארית המשרה. אפו בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-45 דקות. ב-5 הדקות האחרונות אפשר להפעיל מצב גריל לקבלת צבע כהה ומבריק.

לטיגון: חממו היטב מחבת פסים והניחו את הפרגיות. צלו כ-6-7 דקות מכל צד, עד שנוצרים פסי צריבה ברוחים והבשר מבושל אך עדיין עסיסי. שיטה זו מהירה יותר ונותנת קרמול חזק יותר.

החומרים:

5 חתיכות פרגית נקייה מעור למשרה:
½ כוס שמן
4 כפות רוטב טריאקי
2 כפות רוטב צ'ילי מתוק
2 שיני שום
מעט כפריקה

צלחות המנה:

חתכו כל פרגית באלכסון לפרוסות בעובי כ-2 ס"מ, וסדרו אותן בצלחת ההגשה בחפיפה קלה, כמו מניפה. אם צלית במחבת פסים, סדרו את הפרוסות כך שפסי הצריבה מקבילים זה לזה ובאותו הכיוון.

בהשגחת הבד"ץ
ירושלים
מנהל המזון

קייטרינג להתענג. יוקרה מעצבת שלמות

להזמנות: 02-650-6003 | lehitaneG.com | k.lehitaneG@gmail.com