

חזה מולארד במישרת דבש וקודניח

מתאים לעוף, חזיר ובעיקר לחזות
עופות מים: אווז, ברווז מולארד.

המרכיבים

למישרה:

- 6 כפות דבש
- ½ כוס חומץ יין לבן
- 5 גיבעולי טימין, קשורים בחוט
- ½ כוס יין לבן יבש
- 1 כף סויה
- מלח
- פלפל גרוס טרי

ההכנה

מחממים במחבת בעל תחתית
עבה את הדבש, החומץ והטימין עד
שהדבש הופך לסירופ סמיך עם ריח
טימין עז. מוסיפים את היין, חסונה,
מלח ופלפל מביאים לרתיחה רא-
שונית ומכבים את האש. לאחר
שחמשרה התקררה שמים את חזות
המולארד בכלי פיירקס, מכסים
במשרה ומניחים ל-12 שעות לפחות,
חופכים מדי פעם.

חסוד של צליית בשר בגריל פח-
מים טמון בחום העז (300-600 מע-
לות) הגורם לאטימה מיידית של
שטח הפנים של הבשר, ושומר את
הבשר עסיסי בפנים ופריך מבחוץ.
לכן בשר שהושרה במרינדה ולא
יובש כהלכה יתבשל במקום להיצ-
לות ויאבד מעסיסיותו. לכן, לייבש
את החזות בעזרת מגבות נייר ולה-
ניח על גבי הרשת (צד העור מופנה
ללהבה) לכשש דקות. להפוך לשלוש
דקות נוספות למדיום או 2 דקות
לרייר. יש להבריש את הבשר לעי-
תים תכופות. ניתן לעטוף בנייר אלר-
מיניום ולהניח בשולי הרשת עד
להגשה. לפרוס דק לרוחב החזה,
ולהגיש עם אורז לבן.