

צלי בקר



## רכיבים

- פרוסות בשר בקר מס' 2 מעושן
- בצל קצוצים דק
- פחית רסק עגבניות קטנה
- תפוח אדמה חתוכים לקוביות
- גזר חתוכים גס
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם מלח
- כף שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. משחימים את הבצל בשמן
2. מוסיפים את נתכי הבשר משחימים וסוגרים את הבשר היטב משני צדדיו.
3. מוספים את רסק העגבניות, תפוחי-האדמה והגזר, מערבבים היטב ומטגנים יחדיו כ-שלוש דקות.
4. מוסיפים מים כמעט עד כיסוי התבשיל
5. מביאים לרתיחה
6. מוספים תבלינים, ועלי הדפנה
7. מבשלים על אש קטנה במשך שעה עד לקבלת תבשיל סמיך

75 דקות

4 servings 4