

## אסדו ברוטב ברביקיו משגע



## רכיבים

- 1/6 6/1 קילוגרם שפונדרה בקר עם העצם (לבקש מהקצב "בשר אסדו")
- כפות שמן קנולה
- בצל בינוניים
- גזר קלופים
- כפות רסק עגבניות
- כוס רוטב ברביקיו
- כוס ציר בקר
- כוס יין לבן
- כוס יין אדום

## הכנה

1. חותכים את האסדו בין הצלעות לפיסות גדולות ומשחימים בשמן בסיר גדול. קוצצים את הירקות ומוסיפים. מזהיבים.
2. יוצקים מרק בשר, יין ורסק עגבניות, מכסים ומנמיכים את האש.
3. מבשלים שעתיים וחצי, או שעה וחצי בסיר לחץ. מצננים קצת. מוציאים מהסיר ומורחים את הבשר בנדיבות ברוטב ברביקיו בטעם שום ודבש ומסדרים על תבנית.
4. מחממים גריל עליון בתנור, אופים בערך עשרים דקות, עד שהמנה שחומה וריחנית. את הרוטב בסיר טעים להוסיף למרקי קטניות.

170 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕