בישולים

צלִי בשר מרוקאי

רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם בשר בקר טחון נתח מספר 5
- עלים עלה דפנה
- בצל
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כפית כורכום
- זר כוסברה קצוצה

הכנה

1. קולפים בצל אחד.
2. מניחים את גוש הבשר בסיר, מכסים במים ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים את הבצל הקלוף ועלי הדפנה ומבשלים כ-30 דקות על אש בינונית, עד לריכוך הבשר.
4. מסננים את הבשר ממי הבישול ,אותם שומרים בצד.
5. פורסים את נתח הבשר לפרוסות עבות, בדומה לחיתוך לחם.
6. קולפים שני בצלים, וחותכים אותם לאורך.
7. מוזגים שמן לסיר שטוח, מניחים בתחתיתו את הבצלים החתוכים, ומטגנים עד להשחמה קלה.
8. מעל הבצל המושחם מסדרים את פרוסות הבשר אחד ליד השני, מכסים במי הבישול של הבשר ששמרנו בצד, מוסיפים עוד מים עד לכיסוי מלא של תכולת הסיר ומביאים לרתיחה.
9. בוזקים מעל הבשר כורכום וכוסברה קצוצה, ומבשלים כ-30 דקות על אש בינונית. בתיאבון!

85 דקות

4 servings 4