

קדירת שפונדה ועוף עם גריסים וירקות שורש



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן זית לטיגון והשחמה
- קילוגרם בשר שפונדה חתוך לקוביות
- שוק עוף
- קבנוס חתוכים ל-4
- בצל קצוצים
- גזר חתוכים לקוביות קטנות
- גבעולים סלרי חתוכים לטבעות דקות
- שיני שום פרוסות
- כוסות גריסי פנינה שהושרו
- עלים עלה דפנה
- טיפות פלפל אנגלי
- טיפות פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- כפות סילאן
- זר תימין
- כוס יין לבן
- כוסות ציר בקר

הכנה

1. מחממים סיר גדול ורחב עם מעט שמן, מוסיפים לסיר את קוביות הבשר, ושוקי העוף, ומטגנים על להבה נמוכה במשך כ-10 דקות.
2. מוציאים את הבשר והשוקיים מהסיר, ומניחים בצד בקערה.
3. מוסיפים לסיר את הקבנוס, וצורבים על להבה נמוכה במשך כשלוש דקות. מוציאים ומניחים בצלחת.
4. מוסיפים לסיר 4 כפות שמן זית, ומטגנים כל ירק במשך כשתי דקות, לפי הסדר הבא: בצל, גזר, סלרי ושום.
5. מסננים את הגריסים, ומוסיפים אותן לסיר עם הירקות. מתבלים ומערבבים. מניחים מעל הגריסים את שוקי העוף, הבשר והנקניקיות. יוצקים יין ואת ציר הבקר, עד לכיסוי הבשר, ומביאים לרתיחה.
6. מכסים את הסיר במכסה, ומבשלים במשך שלוש שעות וחצי על להבה נמוכה.
7. הקדירה מוכנה כששוקי העוף והבשר רכים, ומתפרקות בקלות מהעצם. בתיאבון!

180 דקות

6 servings 6