

טאג'ין כבש ופירות יבשים



רכיבים

- כפות שמן זית
- גרם כבש, ניו זילנד, מיובא, קפוא, כתף, שלם (זרוע ו להב), רזה ושומן ניתנים להפרדה, גזוז ל- 1/8 שומן, גולמי (שוק, עגל או אוסובוקו)
- בצל
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 בקבוק יין אדום
- מקל קינמון טחון
- כוס סוכר לבן
- כפית הל טחון
- כפית ג'ינג'ר טחון
- לפי הטעם תערובת פירות יבשים
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים שמן זית בסיר וסוגרים את נתחי הכבש עד לסגירה מוחלטת. מוציאים את הנתחים ומניחים בצד.
2. מטגנים את הבצל עד להשחמה. מוסיפים את המלח, הפלפל והפירות היבשים ומטגנים כ - 15 דקות.
3. מוסיפים את היין האדום, נתחי הכבש והתבלינים, מכסים את הסיר ומבשלים על להבה נמוכה 5 שעות. ניתן ורצוי להכניס את הסיר לכל הלילה לתנור בחום של 120 מעלות.

360 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕