

קדרת צלי בקר בירקות שורש



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר
- תפוח אדמה
- בטטה
- 1/2 2/1 זר סלרי
- גזר
- קולורבי
- סלסילה פטריות שמפיניון
- שקית תיבלונים צלי
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 2/1 כוסות יין אדום
- כף שמן זית
- כוסות מים
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. במחבת מטגנים קלות בשמן זית את קוביות הבשר עד לסגירתם בלבד.
2. בסיר עמוק מכניסים את ירקות השורש, הבשר, מרק העוף, שקית התבלונים.
3. שופכים את היין לתוך הסיר ולאחר מכן מכסים את הכל במים.
4. תחילה על אש גבוהה עד לרתיחה, ולאחר מכן על אש נמוכה מאוד למשך כ-180 דקות ויותר (כמה שיותר יותר משובח).
5. ניתן להגיש על מצע של אורז ולבזוק למעלה פטרוזיליה קצוצה.

8 servings 8