



רכיבים

- נתח בשר בקר (שפיץ צ'ר) במשקל 2 ק"ג
- גזר חתוכים לקוביות גדולות
- בצל חתוכים לרבעים. לבשר
- בצל בגודל בינוני, קצוצים דק. לרוטב
- שיני שום קצוצות
- פחית רסק עגבניות קטנה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס סירופ מייפל
- פלפל אדום חריף ללא הגרעינים, קצוץ דק
- כפית פפריקה אדומה מתוקה מעושנת
- כוס מים
- כפות חומץ
- כפות שמן זית לטיגון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מכינים רוטב: מחממים שמן בסיר בעל תחתית עבה ומזהיבים בו את 2 הבצלים הבינוניים הקצוצים דק (לא לחרוך, אחרת זה נהיה מריר בסוף).
2. מוסיפים שום, פלפל ואת רסק העגבניות ומטגנים תוך ערבוב במשך 2 דק' נוספות.
3. מוסיפים פנימה את כל שאר המצרכים (פרט לגזר ולרבעי הבצל) וכוס מים אחת, ומערבבים היטב.
4. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים בבעבוע עדין במשך 15 דקות או עד שהטעמים התמזגו.
5. אם הרוטב נראה סמיך, מוסיפים עוד מים לפי הצורך. תוך כדי אפשר לשפר תיבול לפי הטעם.
6. מכינים את הבשר: משמנים קלות תבנית עמוקה או סיר שייכנסו לתנור.
7. מניחים את הבשר עם החלק השומני למעלה, מתבלים במעט פלפל ומלח גס.
8. מניחים מעל ובצדדים את רבעי הבצל והגזר ומציפים ברוטב. מכסים היטב בנייר כסף ומכסה עליו או שכבה כפולה של נייר כסף.
9. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות במשך 30 דקות.
10. מנמיכים את הטמפרטורה ל-130 מעלות וצולים 210 דקות נוספות.
11. מגישים חם לצד פירה או אורז, או קר ופרוס לפרוסות דקות (עדיף ביום שלמחרת).

300 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕