



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר מס 5 טרי
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כפית פלפל שחור
- קורט פלפל אנגלי
- עלים עלה דפנה
- 1/4 4/1 כפית תימין
- בצל סגול (אפשר בצלים רגילים קטנים)
- ראש שום חצוי לחצי
- כרישה
- חבילה ערמונים
- כפית מלח
- כפות רכז רימונים
- כוס יין אדום
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- שקית אבקה להכנת רוטב צלי כשר לפסח

הכנה

1. מחממים את השמן בסיר כבד, סוגרים את הבשר מכל הצדדים היטב על אש גבוהה.
2. מנמיכים את האש, מוסיפים את הפלפל הגרוס, טימין, עלי דפנה ופלפל אנגלי.
3. מבשלים על אש נמוכה כשעה וחצי. במידה וחסרים נוזלים מוסיפים חצי כוס מים.
4. מוסיפים את הבצלים, השום, הכרישה, היין ורכז הרימונים. ממשיכים לבשל כשעה נוספת.
5. מוסיפים את הפפריקה, המלח, רוטב הצלי מעורבב עם חצי כוס מים והערמונים, ומבשלים כרבע שעה נוספת. הרוטב צריך לצאת סמיך ומבריק. בתיאבון!

200 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕