

גולאש עם שעועית ברוטב  
עגבניות

## רכיבים

- קילוגרם בשר בקר עגל (או בקר), שטוף, נקי וחתוך
- בצל מקולף, שטוף ופרוס
- שיני שום מקולפות ושטופות
- חבילה שימורי עגבניות 400 גרם
- חבילה שימורי שעועית לבנה אפויה ברוטב עגבניות (410 גרם)
- מיליטר יין לבן השתמשתי בריזלינג
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מחממים את התנור ל-150 מעלות.
2. מחממים מעט שמן במחבת, ומטגנים את הבשר משני הצדדים. ברגע שצד אחד מחליף את הצבע, הופכים ומטגנים את הצד השני. מפזרים מעט מלח.
3. מוציאים מהמחבת, ומניחים בכלי עמיד בחום.
4. מטגנים באותה המחבת את הבצל, ומסדרים מעל הבשר.
5. שמים מעל הבצל את שיני השום, השעועית והעגבניות.
6. מוסיפים את היין, מפזרים מעט מלח ופלפל ומכסים בנייר כסף.
7. מכניסים לתנור לשעה וחצי-שעתיים (או עד שהבשר כמעט מוכן).
8. מורידים את נייר הכסף, ומשאירים בתנור לעוד 20-30 דקות או עד שהרוטב מסמיך. בתיאבון!

180 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕