רכיבים

- קילוגרם בשר כתף (מספר 5) נתח קשור כמו לרוסטביף (אפשר לבקש מהקצב)
- סלרי עם העלים קצוצים
- כרישה ללא החלק הירוק כהה פרוסה דק
- בצלים קלוף וקצוץ
- גזרים קלוף וקצוץ
- לימון על קליפתו קצוץ
- 1/2 1/2 פלפל ירוק חריף נטול גרעינים וקצוץ
- כוס יין לבן
- עגבניות קצוצות גס
- כוס ציר עוף מרק צח שהוכן לארוחת החג, או ציר בקר או מים
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים סיר בקוטר שיוכל להכיל את נתח הבשר בשלמותו. מוסיפים שלוש כפות שמן זית ומשחימים את הבשר מכל עבר. תוך היפוך והשחמה ממליחים במתינות.
2. כשהבשר שחום ונאה מוסיפים את הסלרי, כרישה, בצל, גזר, לימון ופלפל. מערבבים וממשיכים בבישול עוד כחצי שעה.
3. מוסיפים את היין ומבשלים עד שמתאדה כמעט לחלוטין. מוסיפים את העגבניות ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה למינימום וממשיכים שעה נוספת בבישול בסיר מכוסה חלקית, כאשר מדי פעם מוסיפים מעט ציר או מים, במידת הצורך כמובן.
4. בתום הבישול מניחים את הבשר בצלחת הגשה. ממתינים 15 דקות לפני שמתירים את אסוריו. רצוי להמתין עוד מעט ולהגיש את הנתח כשהוא חם למחצה. מרסקים (עם בלנדר ידני) את הירקות יחד עם נוזלי הסיר (מוסיפים מעט ציר או מים במידת הצורך), עד שיהפכו לרוטב לתיבול הבשר.

140 דקות

6 servings 6