

## צלי בקר בפטריות



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר
- מח עצם
- כפות שמן קנולה
- בצל
- סלסילות פטריות שמפיניון
- גזר
- עלה דפנה
- פלפל אנגלי
- תבלינים, זרעי סלרי
- ענף תימין
- כף מלח
- כפית פלפל לבן
- ליטר מים
- כפות קמח לבן

### הכנה

1. מתחילים יום לפני ההגשה: צורבים את הנתח במכל צדדיו בסיר כבד עם מעט שמן. מוציאים מהסיר.
2. מוסיפים לסיר את הבצל ומטגנים עד קבלת גוון חום עמוק, מוסיפים את הפטריות והגזר לטיגון קל (חמש דקות לערך).
3. מחזירים את הבשר לסיר, מוסיפים את עצמות המח, עלי הדפנה, גרגרי הפלפל האנגלי, ערער, תימין, מלח ופלפל לבן. מוסיפים את המים עד כיסוי הבשר ומבשלים בסיר מכוסה חלקית על אש נמוכה כשלוש שעות או עד שהבשר רך מאוד. ניתן להוסיף מים במידת הצורך. מוציאים את הנתח ולהניח במקרר לקירור. את הסיר עם הרוטב אפשר לאכסן במקרר או בטמפרטורת החדר עד למחרת.
4. ביום ההגשה: פורסים את הבשר לפרוסות דקות ומניחים בקערת הגשה עמידה לחום. מביאים את הרוטב שבסיר לרתיחה. במידה והרוטב דליל ודורש הסמכה יוצקים את תערובת המים והקמח ומביאים לרתיחה.
5. יוצקים רוטב חם על הבשר ושומרים בתנור חמים עד להגשה.

225 דקות

5 servings 5