

צלי בשר בכרישה



רכיבים

- כרישה מנוקות וחתוכות לפרוסות
- קילוגרם בשר כתף (מספר 5) לצלי, חתוך לקוביות גדולות
- בצל גדולים חתוכים
- חבילה רסק עגבניות
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים

הכנה

1. מניחים בשר בסיר וממלאים מים עד כיסוי, מוסיפים עלה דפנה ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים כשעה-שעה וחצי (אפשר לקצר בישול ולבשל בסיר לחץ).
2. מטגנים את הכרישות בשמן עד שקיפות, מוסיפים את הבצל החתוך וממשיכים לטגן, מוסיפים, פפריקה מעט מים ו-3 כפות רסק עגבניות. בוחשים היטב ומוסיפים כ-2 כוסות מים, פלפל שחור, אבקת מרק עוף ועוד 2 כוסות מים. מביאים לרתיחה ומוסיפים את הבשר המבושל.
3. מבשלים על אש קטנה במשך כשעתיים, מדי פעם לבחוש שלא ידבק לסיר.
4. כשהתבשיל נהיה סמיך כמו ריבה מגישים, מומלץ עם אורז לבן.

230 דקות

4 servings 4