

סטופדו - צלי בקר יוני באפס עבודה



רכיבים

- קילוגרם בשר בקר לצלי חתוך לקוביות גדולות
- בצל קלופים ופרוסים לשמיניות
- גזר קלופים וחצויים
- פטרוזיליה קלופים וחצויים
- שורש כרפס קלופים וחתוכים לשמיניות
- שיני שום קלופות וחצויות
- עלים עלה דפנה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס גרוס
- גרם עגבניות מרוסקות
- פחיות רסק עגבניות
- בקבוק יין אדום לא מתוק

הכנה

1. שני שלבים קריטיים יש בהכנת הצלי הזה, ושניהם מאפשרים לך להתרכז בעצמך, בעבודות בית אחרות ודחופות או באופרת הסבון שהזנחת: האחד הוא השריית הבשר במרינדה למשך לילה, השני הוא בישול ארוך מאוד בתנור על אש קטנה. לעומת זאת, אין טיגון, אין השחמה, אין שמרטפות על התבשיל בעודו על הכיריים נאדה. פשוט לשים בסיר ולשכוח.
2. שמים את כל החומרים בסיר גדול ומערבבים היטב. הנוזלים צריכים לכסות את המוצקים. אם חסרים נוזלים, מוסיפים עוד יין. מכסים ומניחים ללילה במקרר.
3. למחרת מערבבים את תוכן הסיר ושמים את הסיר ככה, כמו שהוא, ללא הרתחה וללא פצ'קריי בתנור (כולל המכסה, כמובן), בחום של 100 מעלות.
4. מכאן ואילך התהליך פשוט מאוד: הבשר צריך להיצלות בתנור לפחות ארבע שעות, אבל בהחלט אפשר (ועדיף) גם שמונה, ואפילו עשר. פעם בשעתיים בודקים שיש מספיק נוזלים בסיר ונותנים לבשר איזה בחישונת.
5. זהו. מגישים חם ואומרים שעבדתם על הצלי הזה שבוע.

8 servings 8